

ジャボチカバ (JABOTICABA)

学名 *Myrciaria cauliflora* O.Berg.



果肉は半透明の白で水分をたっぷり含んでいます。



花が満開時のジャボチカバほのかに甘い香りが漂います。

ジャボチカバはブラジル南部原産のフトモモ科の果物です。樹高3～10mの小高木で幹や枝から直接白い花を咲かせ、直接2cm大の実がなります。ライチに似た熱帯性の芳香と巨峰の様な食感で弱冠の酸味と強い甘味があります。実は地際からも幹に直接生えますので小さなお子様でも手が届きやすく、収穫体験が楽しめます。

日本では四季なり性の大葉系と年2回収穫できる小葉系の2種類がよく売られています。その他に実がピンポン大になるアッスーという中葉系大果系品種もあります。抗癌性成分が果実から分離された。

■ 糖度 完熟した直径2センチ大のジャボチカバは糖度が20度になります。

■ 栽培 アブラムシ、カイガラムシ、ヨコバイなどがつくことがあります。基本的に無農薬で育てることができます。

<増やし方>種まき・挿し木 (結実まで大葉系は種まきから6～8年小葉系は10年以上かかります)

<鉢> 5年生苗以上では10号鉢以上のポットに植え付ける。

<用土> 弱酸性の土を好みます。一般の園芸用培養土で栽培できます。

<水やり> 土が乾燥しないように注意して栽培して下さい。

<置き場所> 半耐寒性 (0℃以上)、結実には15℃以上の気温が必要です。耐寒性はありますが強い霜にあたると枯れることがありますので、冬期は室内の明るい所で栽培すると良いでしょう。

<肥料> 春と秋に果樹用の園芸肥料 (できれば燐酸カリの多い果樹用) を1鉢に軽く一握み1回ずつ撒く。

<植えかえ> 数年は植えっぱなしで構いませんが、鉢が小さくなってきたら春～秋に根をあまりほぐさないようにして一回り大きい鉢に植え替えます。

<病虫害> アブラムシ、カイガラムシがつくことがあります。見つけ次第ブラシでこするか水をかけて取り除いてください。

<葉先が茶色になる> 何らかの細菌感染が原因で葉先が茶色くなり枯れたような外観になることがあります。成長期には綺麗な新芽が出て開花・結実には差し障りは有りません。

<収穫> 6、7年生苗から実の収穫が出来ます。開花後1ヶ月半で実が熟し収穫できます。夏場は開花から1ヶ月で完熟・収穫できます。



パトンの作り方 <http://konnyaku.web.infoseek.co.jp/jabbaton.htm>

スムージーの作り方 <http://konnyaku.web.infoseek.co.jp/jabosmooth.htm>

Moisture 87.1 g / 100g

Calcium 6.3 mg / 100g

生食の他にジャムやパトン・スムージー・ゼラートなどに利用出来ます。