

伊丹生まれ

たみまる 文旦

たみまる レモン



伊丹市マスコット たみまる

たみまるレモンは伊丹東野産のマイヤーレモンで、レモンとオレンジ又はマンダリンの交配種と言われ、アメリカ原産です。通常のレモンより一回り大きく、糖度が高く、酸味は少なく、果汁が多いのが特長です。

皮が薄いので、料理や加工に適しています。皮も苦味が少ないので皮ごと食べられて、香りもよいです。11月頃の青レモンから2月頃の完熟レモンまで長く賞味できますが、オレンジに色づく12月からがおすすめです。

- そのまま食べても美味しい！
- 料理やお菓子作りにも大好評！



食べごろの時期 12月下旬～3月頃

果樹の里、東野地区でとれた露地植の文旦です。甘みに加え、酸味があり、すっきりとした美味しさです。伊丹市マスコット「たみまる」のようにまあいいおいしい文旦です。

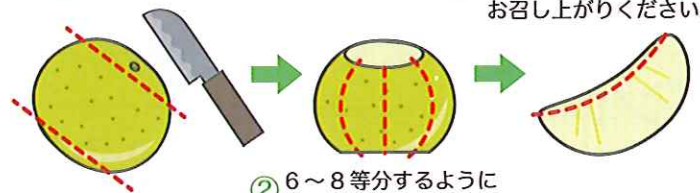
- さわやかな甘みとぷりぷりした果肉！

食べごろの時期
2月中旬～4月頃
収穫してから追熟させます。

文旦の食べ方

① 頭と尻の部分
を切り落とします。

③ 取出した房の芯を包丁で
取り除き、薄皮を向いて
お召し上がりください。



② 6～8等分するように
皮に切り目をいれてむきます。

季節限定

お酒に！お菓子に！調味料に！伊丹産のレモン・文旦が大活躍！

たみまるレモン酒



老松酒造

レモンの塩ぽんず



七星ソース

たみまるレモン
村雨たると



smile-yam
(すみれ家)

たみまるレモンケーキ



フランダース

文旦マーマレード



たみまるレモンパン



がおさん家のぼん屋

伊丹市内の飲食店さんでもたみまるレモンをメニューに取り入れられています。詳しくはWEBで!!

たみまるレモン

検索

伊丹・東野果樹の里づくりの会

会長 久保 弥三雄 担当者 久保 和代
所在地 〒664-004 伊丹市東野5丁目67番地
<http://tamimarulemon.com/>

伊丹の

くだものに歴史あり。

東野

たみまる文旦

1980年頃、会員の一人が高知城下の朝市で苗木を購入し、自宅の畑に植えたのがはじまり。本場高知と比較して気候や土質の違ったここ伊丹でも栽培可能か否かの疑問はありましたが、そのような心配に反し、味、香り、大きさ等、十分満足できる果実がとれるようになりました

たみまるレモン

戦後、高崎達之助氏（電源開発初代総裁、政治家、起業家）がアメリカから持ち帰ったマイヤーレモンの苗木を、1960年頃東野地区の苗木農家（久保弥三雄さん）が譲り受けたのがはじまり。今では実のなる木が100本を超えました。都市農業での取り組みが実を結び、久保さんの他にも東野でレモン栽培に力を入れる同志が増えつつあります。

たみまるレモンが生まれた伊丹・東野地区

伊丹市東野は、江戸時代より続く日本三大苗木産地として栄え、いろいろな植物、作物を生み出している園芸産地です。これまでも春は梅、桃、桜、秋には柿、みかん、芋といった味覚の発信をしてきました。たみまるレモンやたみまる文旦は、そんな苗木づくりの歴史の中から生まれました。伊丹市のマスコットである「たみまる」のようにまあるくて美味しい果実を、伊丹のブランド産品として市民の方々に親しみ育てていただきたいと願っています。



果樹の里づくりの会の取りくみ

ほかにもいろいろ♪

観光農園

- 7月：ブルーベリー狩り
- 10月：柿の渋抜き体験
- 11月：みかん狩り など

募集については
広報または市のHPで。



Petit Coupe（プチクッペ）さんによる パン作り（場所：スマイル阪神）

果物や季節の作物で
パン作りを行っています。

（詳しくはスマイル阪神へ）
072-783-6977



東野果樹の里で作られています!!

ブルーベリー

品種：ホームベル
ティフブルー / ウッダード
食べごろは7～8月
完熟した実を収穫できます。



晩白柚（ばんぺいゆ）

穏やかな酸味で苦みもなく
ほどよい甘みを持つ美味し
い果物です。
食べごろは2月～4月



柿

多品種にわたって栽培、
豊かな風味を味わえます。
渋柿：台柿（菊平）・平核無・愛宕山
甘柿：太秋・富有・花御所 など



伊丹市マスコット たみまる

販売時期

- たみまるレモン 12月下旬～
- たみまる文旦 2月中旬～



たみまるレモン・たみまる文旦が購入できる場所

- スマイル阪神（JA兵庫六甲直売所）
- イタミ朝マルシェ
- たみまるレモンオンラインショップ

ぜひ伊丹のくだもののファンになってください!!



伊丹・東野果樹の里づくりの会



会長 久保 弥三雄 担当者 久保 和代
所在地 〒664-004 伊丹市東野5丁目67番地
<http://tamimarlemon.com/>