

「マルメロ」と「カリン」

～似ているようで違う2つのくだもの～

「マルメロ」と「カリン」は形が似ているため、混同されることがありますが、れっきとした別の植物です。

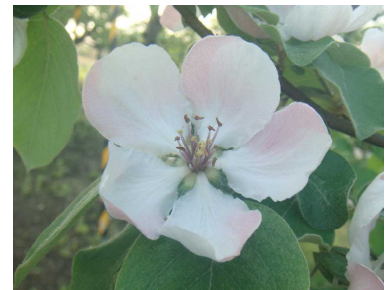
どちらも生では食べられませんが、とても香りが良いので「香りを楽しむくだもの」として活用されています。秋田県内のマルメロの主産地は北秋田市森吉で、全国でも生産量はトップクラスです。



マルメロとは・・・

バラ科マルメロ属の植物

原産地は中央アジア（トルコ、イラン）で、日本には17世紀に渡来しました。



マルメロの花

マルメロの果実 「在来種」「スミルナ」「かおり」など注) 保護毛は取り除いています

「在来種」「スミルナ」「かおり」などの品種があります。



カリンとは・・・

バラ科カリン属の植物

原産地は中国

日本への渡来時期は不明ですが、マルメロより古い時代に伝わったといわれています。



カリンの花

カリンの果実

品種として名前を持つものはありません。

マルメロとカリンの見分け方

果実では・・・

マルメロの果実の表面には細かい毛がありますが、カリンは無毛です。

カリンの果実は楕円形のものが多く、マルメロの果実はリンゴに近い球形をしています。

花では・・・

カリンの方がやや早く開花し、花弁の色もやや赤味が強い特徴がありますが、花の形はほとんど同じです。

葉では・・・

カリンは葉の縁にギザギザがありますが、マルメロは滑らかです。

木の大きさでは・・・

カリンの木はマルメロにくらべて大きくなりやすく、8 mほどになることもあります。

また、カリンの木の表面は、マルメロと対照的に樹皮が目立たず、滑らかなことも特徴です。

果実の食べ方

どちらも果実酒にして香りを楽しんだり、シロップや砂糖、ハチミツに漬けて柔らかくなった果肉を食べたりします。

また、マルメロ、カリンともにその加工品は、咳やたんを静め、のどの調子を整える効果があるとされています。