# レモンの実を長期間保存する方法

2026年11月4日 by 栗山

高つきレモン

保存で水分抜け、酸味や特有の爽やかな風味が落ちるため**10日以内に食べましょう。**
レモンを切ってみて**中身が茶色くなっているものを食べることはNG**です。
**輸入レモンは皮は食べれません。**安価で年中手に入りますが、防カビ剤が使用されています。










【管理項目と貯蔵条件】
収穫時期：**11月～2月にすべて収穫する。**実を残すと木が養分を送り続けて悪影響する。
**温度：8～12℃程度　湿度：80～90%以上、新聞紙に包んで段ボール保管はNG**
保存場所：暗く、温度変化の少ない場所、冷蔵庫の野菜室、冷蔵室、保冷庫
果実：直径5cm以上の傷のない健全な果実、傷、虫食い、病気、腐敗のある実を取り除く。
**レモンの実は表面の水分を取り除き、十分に乾燥させてから保存します。**
収穫した果実は、できるだけ早く日陰に移し、保管場所へ入れることが重要です。
**サビダニ、すす病や腐敗がないか確認する。**
レモンの果皮には天然のワックス層があります。強くこすったり、洗浄を繰り返したりすると、この保護機能を損なう可能性があります。柔らかい布で水分を除去してください。
定期点検：**1週間に1回程度点検**し、**腐敗果を取り除く。**

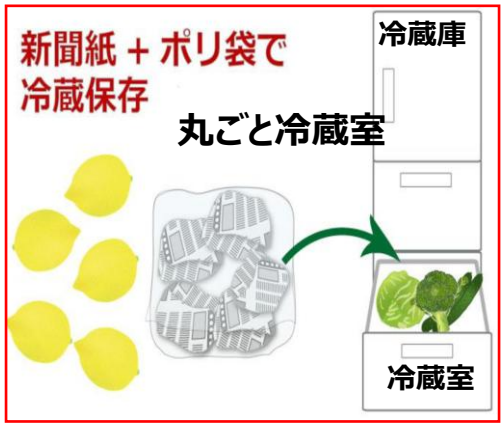
【保存期間と方法】
**2週間以内**：丸ごと1個ずつポリ袋に入れる、冷蔵庫の野菜室で保存
**1か月程度：丸ごと個別包装して、1個ずつポリ袋に入れてから冷蔵庫の冷蔵室で保存**
**1～3か月**：冷凍保存または真空包装、丸ごと、輪切り、くし切りで保存、空気抜いて冷凍用袋に入れる
**3～6か月**：丸ごと100～150L温度調節式保冷庫
**果汁を長期間利用**：果汁の小分け冷凍、 お菓子・加工品に利用：皮と果汁を分けて冷凍
**はちみつレモン**: スライスしたレモンをはちみつに漬けて（冷蔵で約2ヶ月ほど）。
**塩レモン**: レモンに対し15～20%ほどの塩をまぶし、瓶などで発酵・熟成させると約1年ほど保存できます。

【レモン収穫時の色と保存可能期間】
濃い緑色：△比較的長く保存しやすい、 **緑色～黄色：○長期保存向き**
黄色に着色した状態：×保存期間が短くなりやすい

**保存期間：2週間**




**1か月**




**3か月**




**6か月**

業務用
小型冷蔵保管庫



**果汁を長期間利用**






**輪切り冷凍**



**果汁冷凍**



**皮の冷凍**