

世界中には、300種類以上のバナナがあるといわれています。

バナナは、大きく「生食用」と「料理用」の2種類に分けることができます。

生食用バナナ

熟成するにつれて果肉のデンプンが糖に変わり甘くなるので、皮をむいてそのまま食べることができます。

ジャイアント・ キャベンディッシュ



普段私たちが良く食べているバナナはこの品種です。

セニョリータ



モンキーバナナとも呼ばれる小型のバナナで皮が薄くて甘いのが特徴です。

モラード



皮が厚く赤紫～赤茶色をしています。
あっさりとした甘さで、やや酸味があります。

ラツندان



甘味が強く、やや酸味があります。
フィリピンでは一般的な生食用バナナです。

料理用バナナ

果実が成熟してもデンプンが糖に変わりにくく、煮たり、焼いたりして食べるバナナです。

ツンドク



牛の角に似ていることから
ホーンバナナとも呼ばれています。
とても大きいバナナです。

カルダバ



フィリピンで一般的な
料理用バナナです。