

Storing Fruits

果物の保存


Fruit 果物

Storage Method 保存方法

Apples りんご		Store in the fridge or a cool place; keep separate from other fruits. Apples emit ethylene gas, which speeds ripening. 冷蔵庫または涼しい場所で保存し、他の果物と分けて保管します。りんごはエチレンガスを発生させ、熟成を早めます。
Avocados アボカド		Ripen at room temperature, then refrigerate. Cold slows ripening. 常温で熟成させ、その後冷蔵保存します。冷蔵庫は熟成を遅らせます。
Bananas バナナ		Store at room temperature; refrigerate only when ripe (peel may darken). Refrigeration affects texture. 常温で保存し、熟したら冷蔵庫に入れます（皮が黒くなることがあります）。冷蔵保存は食感に影響を与えます。
Blackberries ブラックベリー		Store in the fridge, unwashed. Washing causes premature mold. 冷蔵庫で保存し、洗わずに保管します。洗うと早くカビが生える原因となります。
Blueberries ブルーベリー		Store in the fridge in a ventilated container. Needs airflow to prevent mold. 通気性のある容器で冷蔵保存します。カビを防ぐために空気の流れが必要です。
Cantaloupe メロン		Store whole at room temperature, refrigerate after cutting. Enhances ripening. メロンは丸ごと常温で保存し、切った後に冷蔵保存します。熟成が促進されます。
Cherries さくらんぼ		Refrigerate in a breathable bag. Keeps them fresh longer. 通気性のある袋で冷蔵保存します。鮮度を長く保ちます。
Dekopon (Shiranui) デコポン (不知火)		Store at room temperature for short-term use; refrigerate for longer storage. Prevents dehydration. 短期間使用する場合は常温で保存し、長期保存する場合は冷蔵します。乾燥を防ぎます。
Grapes ぶどう		Refrigerate in a breathable bag; wash before eating. Moisture speeds decay. 通気性のある袋で冷蔵保存し、食べる前に洗います。水分がカビの原因になります。
Kabosu かぼす		Store at room temperature for immediate use; refrigerate for longer shelf life. Cold helps retain juice. すぐに使う場合は常温で保存し、長期間保存する場合は冷蔵します。冷蔵保存で果汁を保ちます。
Kinkan (Kumquat) 金柑 (きんかん)		Store at room temperature if consuming soon; refrigerate for longer storage. Cold prevents drying. すぐに食べる場合は常温で保存し、長期保存する場合は冷蔵します。冷蔵保存で乾燥を防ぎます。






Fruit 果物

Storage Method 保存方法

Lemons レモン		Store in the fridge for longer freshness. Prevents drying out. 冷蔵保存で鮮度を長く保ちます。乾燥を防ぎます。
Limes ライム		Store in the fridge for longer freshness. Preserves juiciness. 冷蔵保存で鮮度を長く保ち、ジューシーさを保ちます。
Mangoes マンゴー		Ripen at room temperature, then refrigerate. Cold slows further ripening. 常温で熟成させ、その後冷蔵保存します。冷蔵庫はさらに熟成を遅らせます。
Mikan (Satsuma) みかん		Store at room temperature for short-term use; refrigerate for longer storage. Keeps them fresh longer. 短期間使用する場合は常温で保存し、長期保存する場合は冷蔵します。鮮度を長く保ちます。
Oranges オレンジ		Store at room temperature for a few days; refrigerate for longer storage. Prevents dehydration. 数日間常温で保存し、長期間保存する場合は冷蔵します。乾燥を防ぎます。
Peaches 桃 (もも)		Ripen at room temperature, then refrigerate. Cold slows ripening. 常温で熟成させ、その後冷蔵保存します。冷蔵庫は熟成を遅らせます。
Pears (Western) 洋梨 (ようなし)		Store at room temperature until ripe, then refrigerate to slow further ripening. Western pears ripen after being picked and become softer and juicier over time. 熟すまで常温で保存し、その後冷蔵庫に入れて熟成を遅らせます。洋梨は収穫後に熟し、時間が経つにつれて柔らかくジューシーになります。
Pears (Asian) 和梨 (わなし)		Store in the refrigerator from the start, as Asian pears do not ripen much after being picked. They remain crisp and juicy but do not soften like Western pears. 和梨は収穫後にあまり熟さないため、最初から冷蔵庫で保存します。シャキシャキした食感とジューシーさを保ちますが、洋梨のように柔らかくなりません。
Persimmons 柿 (かき)		Store at room temperature if firm; refrigerate if soft or ripe. Prevents over-ripening. 固い場合は常温で保存し、柔らかいまたは熟した場合は冷蔵します。過熟を防ぎます。
Pineapple パイナップル		Store at room temperature until ripe, then refrigerate. Cold slows further ripening. 常温で熟成させ、その後冷蔵保存します。冷蔵庫はさらに熟成を遅らせます。
Plums プラム		Store at room temperature until ripe, then refrigerate to extend shelf life. Keep in a breathable bag to prevent moisture buildup. 熟すまで常温で保存し、その後冷蔵庫に入れて保存期間を延ばします。通気性のある袋に入れて湿気を防ぎます。

Fruit 果物

Storage Method 保存方法

<p>Raspberries ラズベリー</p>		<p>Store in the refrigerator, unwashed, in a breathable container. Best consumed within a few days. Do not wash until ready to eat, as moisture accelerates spoilage. 冷蔵庫に入れ、洗わずに通気性のある容器に保存します。数日以内に食べるのがベストです。食べる直前まで洗わないでください。湿気が傷みを早めます。</p>
<p>Strawberries いちご</p>		<p>Refrigerate unwashed in a breathable container. Washing speeds decay. 通気性のある容器で洗わずに冷蔵保存します。洗うと早く腐ります。</p>
<p>Sudachi すだち</p>		<p>Store at room temperature for short-term use; refrigerate for longer freshness. Prevents moisture loss. 短期間使用する場合は常温で保存し、長期間保存する場合は冷蔵します。水分の蒸発を防ぎます。</p>
<p>Watermelon スイカ</p>		<p>Store whole at room temperature; refrigerate after cutting. Cold keeps it fresh longer. スイカは丸ごと常温で保存し、切った後は冷蔵します。冷蔵保存で鮮度を長く保ちます。</p>
<p>Yuzu 柚子 (ゆず)</p>		<p>Store in the fridge for longer freshness. Keeps moisture in the thick peel. 冷蔵保存で鮮度を長く保ちます。厚い皮が水分を保ちます。</p>