

こどもしょくいく しんぶん



新・第11号

令和元年12月 食と花の推進課 発行

“バートレット”，“オーロラ”，“バラード”，“メロウリッチ”，これらは何の名前だと思う？実はこれらは、日本で作られている西洋なしの品種の名前だよ。新潟では、西洋なしの品種のひとつ『ル レクチエ』が有名だね。今回は、新潟市南区特産の『ル レクチエ』について紹介するよ。

南区の『ル レクチエ』を発見！



ル レクチエは西洋なしの仲間だ。ル レクチエが生まれたのはフランスという国で、今から116年前にフランスから新潟にやってきたんだ。

西洋なしにはたくさんの品種があるけれど、日本で作られている品種は何種類くらいあると思う？実は、**180種類**もあるんだって！すごくたくさんあるんだね。ラ・フランスという品種が一番多く作られていて、2番目に多く作られているのがル レクチエだ。

南区のル レクチエ農家 中村さん



中村さん



袋をかけたル レクチエ

中村さんはどのくらいのル レクチエを育てているの？



今年は、約4万個のル レクチエに袋をかけたよ。でも、収穫前に風などで落ちてしまうものもあるから4万個全部出荷できるというわけではないんだ。

それにル レクチエは、収穫したあとすぐに食べられるようになるわけではないんだよ。知っていたかな？

おいしく食べられるまでの“ヒミツ”を見てみよう!

ル レクチエの大きな持ちょうは、『**ずっと木に実らせておいてもおいしくならないこと**』なんだ! ぶどうやいちごなど多くの果物は収穫したあと、すぐに食べることができるよね。だけど、ル レクチエなどの西洋なしは、『**追熟**』という作業をしないとおいしくならないんだ。追熟というのは、収穫したあとに、果物がおいしく食べられるようになるための変化(熟成)のことだよ。ル レクチエは、追熟によっていろいろな変化があるんだ。くわしく追熟の様子を見てみよう!



収穫直後のル レクチエだ。
収穫したときは、甘さ・香り・果汁は
少なく、緑色をしているよ。
ちなみに、ル レクチエは1つ1つ
手作業で収穫するんだって!



収穫したあとは、大きな冷蔵庫に入れる『**予冷**』という作業をするよ。1週間以上冷蔵庫に入れることで、常温に出したときにいっせいにル レクチエの追熟が始まるんだ。そのあとは、約1か月追熟させることで食べごろになる。追熟によって、ル レクチエは、甘さ・香り・果汁が多くなり、果肉もやわらかくなめらかになるよ。色も緑色から黄色に変化するんだ。



このル レクチエは、
追熟前だよ。
まだまだ緑色をしているね。

常温においておくと、
少しずつ黄色っぽく
なってきたよ。

追熟して色が変わったよ。
黄色になったね。
このくらいが食べごろだ。

ル レクチエのヒミツ(追熟)についてわかったかな。みんなもこの時期だけのル レクチエを食べてみよう! 中村さんは皮をむいてそのまま食べるのが一番おいしいと教えてくれたよ!