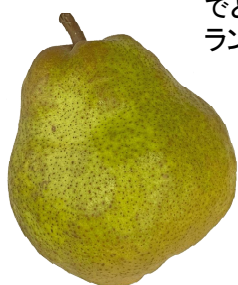


## 西洋なしはお好き？ 食べごろになると それはそれは香り高く、トロリと甘い

### ■食べごろが大切

◇西洋なしには追熟が必要。多汁で、緻密でとろけるような食感、芳醇な香り、甘酸バランスのとれた濃厚な味わいが楽しめます。

◇追熟期間は品種によって異なるので、香りが漂い始めたら、変化する果皮の色をこまめにチェックしましょう。



ラ・フランス



ルレクチエ

◆日本で栽培されている西洋なしの約70%がラ・フランスで最も多く、その約90%が山形産  
◆200~300gの中玉。ゴツゴツとしていびつ。熟すとサビが増える  
◆収穫は10月半ば。ほぼ2週間の追熟後市場に出まわる。追熟後の平均糖度は14~15度  
◆1903年に日本に入った。現在、ヨーロッパではほとんど栽培されず、ほぼ日本のみの生産  
◆真っ白な花の花言葉は「愛情」

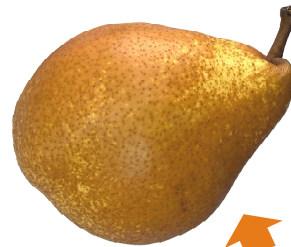


◆日本で2番目に多く、西洋なし全体の約11%。その約80%が新潟産  
◆300~450g。果皮にサビが少なく美しい外観。熟すと黄色になる  
◆収穫は10月下旬~11月。約1か月の追熟後、市場に出回る。平均糖度16度以上  
◆新潟県で「ルレクチエ」と表記することが決まっている



リーガルレッドコミス

◆日本では赤くて丸いものははずれないというジンクスから、開発スタート  
◆ジーンバンクのタネから、2011年研究用に栽培開始、14年結実



ゼネラル・レクラーク

◆栽培面積は3番目に多いが、全体の約3.3%と少ない。産地は青森が主で約85%  
◆400~600gの大玉。サビが多く、熟すとツヤ消しの黄色から金色になる  
◆収穫は9月下旬~10月上旬。約20日間の追熟後、市場に出まわる。平均糖度約14度

### 市場の動き

●西洋なし ◇ラ・フランス山形産。堅調な入荷で12月末まで。5kg・18玉中心  
◇ル・レクチエ:新潟産。12月上旬ピーク。前年比120%予定。2kg化粧5-6玉中心、6kg規格も潤沢に入荷、29日まで  
●みかん:12月中旬より中生・普通・青島種に切り替わり、大玉傾向 ●柑橘類:  
不知火:加温物販売中。1月中旬より無加温で金柑、ポンカン、日向夏、レモン、はれひめ、いよかん、ネーブル ●リンゴ:ふじ、王林、むつ、世界一、紅玉 ●  
柿:富有柿冷蔵物 ●イチゴ:年末年始にピーク、とちおとめ、あまおう、紅ほっぺ、ゆめのかなど ●キウイ:福岡、栃木 ●スイカ:熊本、沖縄、高知 ●干し柿:長野(市田柿)富山(干し柿)福島(あんぽ柿)山梨(枯露柿)

### 新年1月15日(日)は八百屋塾!

◆テーマ:せり、春菊 ◆講師:交渉中  
◆リアル&リモートのハイブリッド

詳しくはのちほどお知らせします。予定に入れておいてください

### ■動画コーナーをご覧ください

実行委員長ほか取材陣が産地視察行ったようすが掲載されています 動画ページへは、こちらから→



### ■西洋なしの情報は八百屋塾ホームページで

◆講演: ◇2015年10月18日「旬淡し 西洋なし」  
落葉果樹育種研究会会長 地農研会長 佐藤和美氏

八百屋塾ホームページへは、こちらから→

