



大地の恵みと伝統・文化にはぐくまれた郷土愛にあふれる、いきいきと暮らせるまち

みなみ風



発行/新潟市南区役所
編集/南区役所地域総務課
〒950-1292 南区白根1235番地
電話 025(373)1000(代表)
FAX 025(373)2385

南区ホームページ <https://www.city.niigata.lg.jp/minami/> Eメール chiikisomu.s@city.niigata.lg.jp (南区役所地域総務課)

南区の人口(令和3年10月末現在、カッコ内は前月比): 43,635人(-53) 男: 21,205人(-36) 女: 22,430人(-17) 世帯数 16,442世帯(-4) (住民基本台帳による)

フランスからやって来た 黄色い貴婦人♪

芳醇な香りと独特な柔らかい食感のル レクチエ。
その美味しさの陰には、この味を「皆さんに知ってもらいたい。」という強い気持ちと、努力がありました。



「ル レクチエ発祥の地」の碑



平成元年度に保存樹として指定された古木

明治35(1902)年、茨曾根地区の農家・小池左右吉こいけさゆうきちさんがロシアのウラジオストクに旅行した際、西洋ナシに出会いました。その味にすっかり魅了され、栽培を決意。原産地フランスから34品種の苗木を取り寄せて栽培を始めましたが、その中の一つがル レクチエでした。

いざ栽培をしてみると日本ナシとは異なり花芽をつけることが難しく、病気や風による落果なども多く、収量が安定しませんでした。長い間、各農家は自家用として1本ほど植えている程度でした。しかし、わずかに収穫できたその実がとても美味しいことから、商品化に再挑戦するため1981(昭和56)年、栽培農家の有志たち14人が「白根市洋梨研究会」を設立。試行錯誤を繰り返し、安定生産に向けた栽培技術の確立や組織的な販売を開始することができるようになりました。



今年のル レクチエ
解禁日は11月19日!!
今年も先人たちの苦心の賜物「黄色い果実」を味わえる季節がやってきました。

ポイントは追熟♪

ル レクチエは、木になったままではいくら待っても美味しくならないので、緑色のうちに収穫します。もぎたての実には硬くて酸っぱいですが、「追熟」という管理によって美味しく完熟した実になります。

追熟とは、木から離れた実が「呼吸」することによって、蓄えられていたでんぷんが糖に変わっていく過程のこと。追熟のカギになるのが、ル レクチエ自身から放出される「エチレンガス」です。エチレンガスに触れることで、ル レクチエ本来の柔らかさや甘み、芳醇な香りと美しい黄色が生み出されます。

1 収穫直後



まだまだ実は緑色だね。



2 追熟中

近くの実から出るエチレンガスで、どんどん追熟が進みます!そのため周りにたくさんの仲間がいないとダメなんだよ。



みんな仲良しだね♪



冷蔵庫で予冷(低温)処理中



常温で追熟中



いったん冷蔵庫で冷やしてから常温に戻してあげると、そのあとの追熟がスムーズに進むんだって!それでも果実一つ一つの様子を見ながら管理しないとイケないから、美味しく作るのはとても大変だね。



3 食べごろを迎えた黄色い実



他の西洋ナシとは違う独特で芳醇な香りと黄色い実のル レクチエ♪贈り物にすると喜ばれるよね!



こぼれ話 理由はズバリ! 「食文化の違い」

現在原産国フランスでは、ル レクチエは栽培されていません。フランスではナシは収穫後すぐ調理して食べるのが習慣でした。そのため、甘みも香りもないまま食べることになり、「美味しく食べられないもの」と判断されてしまいました。美味しく食べるために時間を掛け、「追熟させてから食べる」というこだわりは日本人ならではのようです。

名前の由来



17世紀にフランス宮廷で執事の仕事をしていたル レクチエさんは果樹園芸家としても有名でした。1882年に「パートレット」と「フォルチュネ」という品種を交配してできた品種にこの執事ル レクチエさんの名前が付いたといわれています。



しろね果樹部会西洋梨専門部
部長 本間 克則さん

今年のル レクチエは小さ目ですが、ジューシーで良い味となっています。この季節にしか味わえない、芳醇な香りと上品な甘さのル レクチエをぜひ食べてください。