



館長だより

山形県産業科学館

令和6年10月23日(水)

発行 館長 加藤智一

ラ・フランス

ラ・フランスと言えば、少しゴツゴツとした形で果頂部が大きく、果皮は茶色みがかった黄緑色。サイズは200~250gくらいの中玉で、果肉は緻密で果汁が多く、なめらかな舌触りと上品な甘みとやさしい酸味があり、心地よい芳香とさわやかな風味が楽しめますと、良いところ尽くしのキャッチフレーズで山形県民にはお馴染みで、山形県を代表する果物でもあります。意外にその出自については知られていません。それもそのはず、1864年にクロード・ブランシュという人がフランスで発見し、明治時代に日本へ導入されて以来、昭和60年代に至るまで、あまり見向きされなかった西洋ナシなのです。その見た目から「みだぐなし」などと陰口を言われた事もあったとか無かったとか？ 注目され出してから今日まで、意外と日が浅い食べ物なのです。そのせいかどうか、素人にはよくわかりませんが、謎も多く、親の組み合わせ（親品種）は不明。日本に渡った明治時代から昭和60年代に至るまで、どのような人生（果樹生？）をおくってきたものなのか。そして、今でこそ西洋梨のトップシェアを誇る品種ですが、なぜ山形県で91%（青森県4%、長野県3%）もの生産量を誇るまでに成長したのか？ 農家による継続的な土壌の管理と栽培方法の改善、病害虫に対する抵抗力の向上による成果であることは間違いないと思いますが、その他にも理由の一つとして考えられるのは（私見ですが）、その美味しさを知っていた山形県の一部の生産者により、追熟技術が発展し、美味しい食べ方を少しずつ一般の消費者に広めながら、見てくれ以上の付加価値を与えたことが、成功した理由だと言っても過言ではないでしょう👍。

そんなこんなで、今は、早く収穫してしまうことで未成熟なラ・フランスが市場に出回るのを防ぐために、県やJAは収穫解禁日を毎年定めています。因みに今年は、10月21日でした。

随分前のことですが、県外に住む友人にラ・フランスを送ったところ、友人は新鮮なうちに食べなければと思ったらしく、届いてすぐに皮剥いて食べてみたそうですが、はっきり言って美味しくなかったというので、後日、「食べ方も一緒に教えて欲しかった。」と言われたことがあります。

ラ・フランスは熟しても果皮の色があまり変わら

ず、香りも強く漂わないため、食べ頃かどうかの判断が難しい品種です。一般的に軸にシワがより、軸のまわりにかすかにやわらかさを感じたら食べ頃のサインだと言われていますが、食べなれていない人に伝えるのは、チョット難しいです。完熟前のものは新聞紙で包むか、ポリ袋に入れるなどして直射日光を避け、室温で保存して追熟させます。15~20℃前後が理想といわれていますが、2日~1週間くらいで食べ頃になるとのことです。早く完熟させたい場合は、「りんご」などエチレンを発生させる果実と一緒に、ポリ袋に入れておくと追熟が進みます。

また、私は食べたことがありませんが、「ゴールド・ラ・フランス」という種類も出回っていて、果皮全体が茶色いのが特徴です。ラ・フランスの枝変わりで、味や食感などはラ・フランスと似ていて、果汁が豊富で美味しいそうです。普通のラ・フランスと同様に、見た目では熟度がわかりにくいのですが、軸の周りが少しやわらかくなったら食べ頃だそうです。一度食べ比べてみたいものです。

「ラ・フランスとかけて、熟年恋愛ととく。」

「その心は、どちらも最後は甘くて美味しい。」

