



館長だより

山形県産業科学館

令和6年12月3日(火)

発行 館長 加藤 智一

リンゴ

先日、米沢の知人から館山リンゴ「ふじ」をいただきました。リンゴは秋から冬にかけての涼しい時期に旬を迎えます。特に10月から12月頃にかけては出荷量がピークを迎え、店頭にも旬を迎えた美味しいりんごがズラリと並びます。りんごの収穫は、早いところで8月から開始され、11月頃まで続きます。また、収穫時期の違いによって、早生、中生、晩生の3つに分けられ、時期ごとに違った品種のりんごが続々と登場します。山形県の場合ですと、中生品種の代表「秋陽」は、9月下旬から10月上旬頃にかけて旬を迎える山形県で第一号となるリンゴのオリジナル品種です。2008年に品種登録されたばかりですが、甘酸っぱく濃厚な味わいとパリッとした心地よい食感で、秋に収穫を迎えることから「秋の陽を浴びて育ったりんご」という意味で「秋陽」と名付けられました。また、ジョナゴールドは、10月から11月に旬を迎える品種で、山形県でも生産されています。ツヤのある赤い果皮で、シャキシャキとしたりんごらしい食感で、程よい酸味と甘みのバランスが特徴です。さらに「千秋」も9月下旬から10月上旬にかけて旬を迎える品種で、山形県や青森県を中心に生産されています。サイズは250g程度とやや小さめですが、果肉が滑らかでパリッとした心地よい食感を楽しめます。しかし何と言っても私の一押しは、10月下旬から12月以降に旬を迎える晩生品種の「ふじ」です。中でも、無袋栽培で育った「サンふじ」は山形県朝日町発祥で、従来よりも甘みが強くジュシーな味わいで個人的には、リンゴの王様だと思っています。山形県の地形は周囲をぐるりと高い山々に囲まれた盆地で、梅雨でも雨が少なく昼夜の寒暖差にも恵まれていることが、美味しい果物が育つ条件なのとか。そんな山形で生活できている私達は何と幸せ者なのでしょう。

ところで皆さんは、リンゴの皮を剥いたあと、どうしていますか。勿論、その場で食べるのが一番美味しいとは思いますが、お客様にお出しするときか、食べていただくまでタイムラグがある場合、一般的には「塩水につける」と教わりませんでしたか？その理由は、食塩には、ポリフェノール酸化酵素の働きを抑える効果があるからだと言われています。ところが巷では、「塩水に浸けるより、砂糖

水に浸した方が美味しいし、同じような酸化防止効果がある。」というご意見もあります。果たして、真偽の程は如何に。食塩水が酵素の動きを鈍らせるのとは対照的に、砂糖水の場合、砂糖水のちょっとした粘性が肝なのです。リンゴ表面が糖でコーティングされることで、空気に触れにくくなるため、変色を防げるというわけです。ということは、「はちみつ」なんかでもいけるんじゃない!? 実験してみてください。リンゴをいただいた私が、真っ先にすべきでしょうね。



スタッドレスタイヤ BLIDGESTONE BLIZZAK

雪の季節がやってまいりました。タイヤ交換はお済みでしょうか。数あるスタッドレスタイヤの中でも、北海道・北東北主要都市での装着



率No.1は「ブリザック」(ブリヂストン)です。一般ドライバー装着率47.0%、タクシー装着率81.6%というのも製品の信頼性が高い証拠かもしれません。ところで、なぜ冰雪上でタイヤがすべらないのか？ホームページによると、①フレキシブル発泡ゴムの親水作用および毛細管現象による吸水力とロングステイブルポリマー配合により、経年によるグリップ性能低下の抑制そして②水流の動きをコントロールする溝(パターン)の進化と接地圧を均一に保つブロック配置が理由だそうです。

今日、テレビ(ロザンのクイズの神様)で紹介されていた情報では、独特な表面のザラザラ感(突起?)は白クマの手を参考にしたのだそうです。ここにもバイオミメティクスが存在していたわけだ。自然から学ぶことは実に多いと改めて感心した次第です。