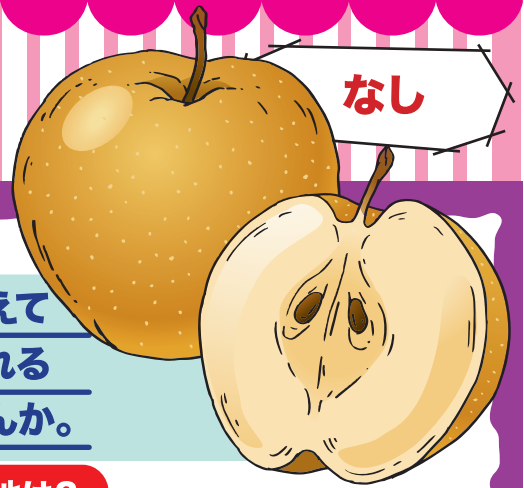


旬の果物あれこれ



立秋の訪れと共に梨(なし)が旬をむかえています。暑さに疲れたからだを癒してくれるこのジューシーな果物を堪能してみませんか。

原産地は？

和なしは中国が原産で、日本では弥生時代から食べられていたと言われています。現在のようなみずみずしく甘味な品種は明治時代以降に品種改良されたもの。西洋なし(洋なし)は温帯ヨーロッパや西アジアが原産で、日本には明治初めに導入されました。



有名な生産地は？

和なしは関東3県が主要生産地。洋なしは東北地方や信越地方などの寒冷地域で栽培され、ラ・フランスで有名な山形県が全国の65%を占めています。

なしの年間生産量ランキング

第1位	千葉県	約12.5%
第2位	茨城県	約10%
第3位	栃木県	約8%

※2012年農林水産省統計より

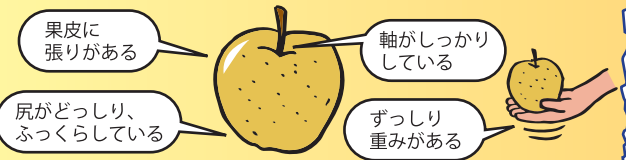
名前の由来は？

実の中心が酸っぱいので「中酸(なす)」、これが転じて「なし」になったという説や果肉が白いので「中しろ」、風があると実らないため「風なし」と呼ばれたなど諸説がいろいろ。また、なしは「無し」に通じるので、これを嫌って「ありのみ(有の実)」と呼ぶこともあります。



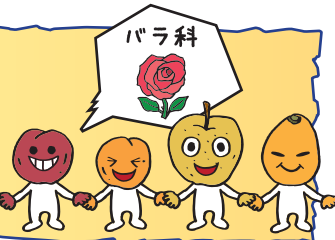
おいしいなしの選び方は？

赤なし系は、果皮が少し赤みがかかったものが食べ頃。青なし系は緑色の果皮が黄緑色に変わる頃、甘みが増します。軸がしっかりしていて果皮に張りがあり、手に取りずっしり重みがあるものが良品です。



仲間の果実は？

バラ科ナシ属の果実。バラ科の仲間には梅・あんず・梨・すもも、ビワなどがあります。



上手な保存法は？

なしは追熟しないので鮮度の良いうちに食べるのが一番。保存はビニール袋や紙袋に包んで冷蔵庫の野菜室へ。

●こんな利用法も…

なしにはたんぱく質を分解する酵素が含まれる為、すりおろしたものを肉にまぶし数分浸けこんでおくと肉が柔らかくなりますよ。

果汁を絞ってシャーベットやゼリーなどにも使えます。



なしにはどんな種類が？

大別すると、和なし、中国なし、洋なしの3種類があります。和なしは幸水や豊水などの赤なし系と二十世紀や菊水などの青なし系があり、最近では赤なし系が多く出荷されています。

