

『おきたま食の応援団』産地通信

～ 置賜産の農産物に関する“旬”の情報をお届けします ～

第 3 号

平成23年9月16日発行
おきたま食の応援団事務局
(置賜総合支庁農業振興課)

おきたま旬の食材情報

前号でお伝えしました西洋梨収穫量全国トップである山形県の、特に置賜で栽培している主な品種についてお知らせします。西洋梨といえば「ラ・フランス」が有名ですが、置賜では様々な品種が栽培されています。西洋梨は追熟が必要なため、食べ頃を見極めるのが少し難しい面もありますが、品種ごとの特性を理解するとあなたも西洋梨ソムリエになれるかも。

オーロラ

アメリカニューヨーク州で誕生した洋梨。日本へは1980年代に導入された。8月下旬に収穫する早生種。追熟させて9月上中旬頃店頭に出回る。とろけるような食感の果肉は、上品な甘味で果汁も豊富。熟すと果皮が黄色くなり香りも強くなる。



- 予冷後の追熟日数 … 20℃条件下で10日程度
- 果皮は全面さびに覆われる。味は、同時期に出回るパートレットより甘味が多い。
- 追熟すると、果皮が緑褐色から黄褐色に変わる。
- 追熟後の果実の日持ち性は早生品種の中では良好。

パートレット

イギリス原産の洋梨で、世界的にも生産量の多い品種。8月下旬から収穫し9月上旬頃から流通する。果重は250g前後で、甘みの中に、ほどよい酸味がある。果皮は緑色で、熟すと黄色になる。



また、果皮の赤い「レッドパートレット」もある。

- 予冷後の追熟日数 … 20℃条件下で10日程度
- 独特の芳香があり、昔の西洋梨といえばこの品種。
- 追熟すると果皮が黄緑色から黄色に変わる。
- 追熟後の果皮は薄く柔らかいため、押し傷がつきやすい。

マルゲリット・マリーラ

フランス原産の1つ500g前後になる大玉の洋梨で、熟すと果皮全体が黄色くなり芳香が増す。果汁が豊富でやや繊維質があり、ほのかな酸味と上品な甘みを持つ。9月上旬から収穫が始まり、流通は9月下旬頃から。



- 追熟日数 … 無予冷で15℃条件下で2週間程
- 500g以上となるボリュームのある果実が特徴。中には1kg近くになる果実もある。
- 追熟すると果皮が黄緑色から黄色に変わる。
- 追熟が進むと自重でつぶれやすくなるため、大きい果実はフルーツキャップなどで被覆し、横に倒しておくことよい。

バラード

「パートレット」×「ラ・フランス」を掛け合わせた山形県生まれの洋梨で、1999年(平成11年)に品種登録された。

生産量はまだ少ない。甘味が強く、果肉の食感はやや繊維質で果汁も豊富。サイズは350g前後で、熟すと果皮が黄色みを帯びる。収穫時期は9月下旬で、流通は10月上中旬頃から。

- 予冷後の追熟日数 … 15℃条件下で16日程度
- 既存品種の中で最も糖度が高い(=甘い)品種。果皮はさびが多いが、有袋栽培でさびを少なくすることができる。
- 追熟すると、果皮が緑色から黄色味を帯びる。完全に黄色になる前が食べ頃。
- 追熟後の果実は果皮が柔らかく傷つきやすいため、フルーツキャップに入れるなど取り扱いには十分注意が必要。



ゼネラル・レクラーク

原産はフランスで、果皮の茶色い果点が多いのが特徴。

熟すと果皮が黄色くなり、特有の香りがするようになる。サイズは平均500gと大きく、甘みとほのかな酸味を持つ。果肉はきめ細かく多汁でなめらか。

9月下旬頃から収穫が始まり、流通は10月上中旬頃から。



- 予冷後の追熟日数 … 15℃条件下で15日程度
- 果皮は硬く、さびが多いが、肉質は良好で、甘味が多いだけでなく適度な酸味がある。
- 追熟すると、果皮の地色が緑色から黄褐色に変わる。

ラ・フランス

フランスが原産で1864年に発見された品種。甘味に加え若干の酸味があり、果汁が豊富で果肉はなめらか。平均サイズは200～250g前後。10月上旬から収穫が始まり、流通は11月上中旬から。冷蔵貯蔵により年内一杯は流通している。



- 予冷後の追熟日数 … 15℃条件下で17日程度
- 西洋梨の代名詞的品種で、とろけるような肉質と、香りが特徴。
- 追熟後の果皮色の変化がわかりにくいのが難点。食べ頃判定には、予冷庫から出して何日目かよく確認することが重要。

コムス

「ドワイエンヌ(ドワイエネ)・デュ・コムス」といい、栽培が難しく生産数が少ないため、流通量は少ない。

上品でクリーミーな口溶けと甘酸のバランスがよく、豊かな芳香を持ちあわせていることから人気がある。重さは300g前後で、果皮は熟すと黄色味を帯びる。10月上旬頃から収穫が始まり流通は10月下旬頃から。



- 予冷後の追熟日数 … 15℃条件下で15日程度
- 果実品質は良好だが、収量が安定せず営利栽培が難しいので、生産量は少ない。果実の陽光面がわずかに赤く色づくことがある。
- 追熟すると果皮が黄緑色から黄色に変わる。

シルバーベル

ラ・フランスの自然交雑によって山形県で誕生した品種。

平均450g前後の大玉で、大きいものだと700gを超えるものもある。果皮は黄緑色で、完熟すると黄色みがかかるのが特徴。濃厚な甘みと適度な酸味がある。

収穫は10月下旬頃から始まり、流通は11月下旬頃から。



- 予冷後の追熟日数 … 15℃条件下で25日程度
- ラ・フランスより大きく、果実の形もやや細長い。ラ・フランスよりも酸味があり、濃厚な食味。
- 追熟すると、果皮が緑色から黄色に変わる。
- 追熟前の果皮は2ヶ月以上冷蔵できる。このため、年が明けてから追熟させてもおいしく食べることができる。

米沢牛おくて!もらって!キャンペーン ～「米沢牛」を贈って東北の元気を発信しませんか?～

贈った方と、もらった方に、素敵なプレゼントが当たるチャンスです!

米沢牛銘柄推進協議会とおきたま食の応援団は、秋の観光キャンペーン「山形おきたま米沢牛で美味回廊」特別企画として「米沢牛おくて!もらって!キャンペーン」を実施中です。

今年の秋は、いろいろなイベントが盛りだくさんの置賜地域にお越しいただき、お土産に「米沢牛」の贈り物はいかがですか?

また日ごろお世話になっている方や、なかなか会えない友人に「いつもありがとう」、「みんな元気です」などのメッセージを添えて、「米沢牛」を贈ってみませんか?

ただ今、対象店から「米沢牛」を贈ったお客様、もらったお客様の双方に、抽選で素敵な賞品が当たるキャンペーンを行っています。

◇プレゼント内容

- ・「米沢牛」を贈ったお客様には
 - ・・・ 特選米沢牛(500g)
- ・「米沢牛」をもらったお客様には
 - ・・・ つや姫(5kg)

が抽選でそれぞれ30組60名様に当たります。詳しい応募方法などは、「おきたま食の応援団」のホームページをご確認ください。

10月の食関連イベント情報

米沢市

田んぼアート米づくり体験事業

収穫を迎えた田んぼアートの稲刈り体験を行う。

日時/10月9日(日) 9:00～13:00

場所/米沢市築沢地内

問い合わせ/田んぼアート米づくり体験事業推進協議会・米沢市

TEL 0238-22-5111

おしょうしな市 秋の果物市

定期開催してきた総合支庁玄関前の朝市。

日時/10月22日(土) 7:00～8:00

場所/置賜総合支庁正面玄関前広場

問い合わせ/置賜総合支庁農業技術普及課

TEL 0238-57-3411

米沢市産業まつり&米澤米まつり

米沢の産業、米について考えてみるイベント、作品展覧会、即売会等をそれぞれ開催。

日時/10月22日(土)～10月23日(日)

(米澤米まつりは22日のみ)

場所/米沢市 まちの広場

問い合わせ/産業まつり実行委員会・米まつり実行委員会・米沢市

TEL 0238-22-5111

長井市

ながい千人いも煮会

有機肥料で育てた里芋や米沢牛など、地元食材をたくさん使ったいも煮会を開催。

日時/10月1日(土) 12:00～

場所/あやめ公園河川敷

問い合わせ/(株)うめや本部

TEL 0238-84-1785

もとまち青空フェスティバル

地元商店街と一体となった市民参加のお祭り。地元野菜を使ったカフェなども開く。

日時/10月2日(日) 9:30～16:00

場所/桑島記念館

問合せ/TEL 0238-88-2547 事務局 佐藤

ながい産業フェア&おきたま食育フェア

今年のおきたま食育フェアは西置賜地区で実施。ながい産業フェアとの共催で、食育について考え、理解を深めてもらう。

日時/10月15日(土) 9:30～17:00

場所/TASコンベンションホール外

問い合わせ/(産業フェア)長井商工会議所

TEL 0238-84-5394

(食育フェア)置賜総合支庁産業経済企画課

TEL 0238-26-6042

南陽市

菊の南陽なんじょ鍋

南陽菊まつりに併せて行った「菊まつり鍋合戦」を引き継いで開催。

一般市民から地元食材を使った鍋料理を募集し、当日購入者の投票により鍋料理の味を競い合う。

日時/10月23日(日) 11:00～

場所/宮内小学校駐車場

問い合わせ/宮内公民館

TEL 0238-47-3112

川西町

朝市こまつ市

毎月定期開催している朝市。

日時/10月8日(土) 7:00～8:30

場所/JA山形おきたま川西支店駐車場

問い合わせ/川西町

TEL 0238-42-2111

かわにし特産品フェア

地元生産者と商業者が集まり特産品の販売のほかに、ダリアのフラワーアレンジを展示。

日時/10月15日(土)

場所/川西ダリア園

問い合わせ/川西町

TEL 0238-42-2111

小国町

秋の収穫祭

旬の特産品を直に味わえる「特産品テント市」を開催。数量限定で「きのこ汁」のふるまいも行われる。

日時/10月8日(土)～10月10日(月)

場所/道の駅「白い森おぐに」

問い合わせ/道の駅「白い森おぐに」

TEL 0238-62-3719

森のめぐみ秋まつり

豊かな自然が育んだ、美味しい山の幸を豊富に用意し、直売所で秋まつりとして販売する。

日時/10月9日(日)～10日(月)、16日(日)、23日(日)、30日(日)の5日間

場所/森のめぐみ直売所

問い合わせ/小国町森林組合

TEL 0238-62-2229

新そばまつり

地元産のそば粉を使った本格手打新そばを提供。期間中、そばを注文した方に、もれなく「きのこ汁」がサービスされる。

日時/10月23日(日)～11月3日(木)

場所/森のめぐみ直売所

問い合わせ/小国町森林組合

TEL 0238-62-2229

飯豊町

全国山野草・つみ草料理町おこしサミット

野草などの地域素材を活用した地域振興に向けて、全国の山野草料理、物産の紹介や講演、つみ草体験を実施する。

日時/10月22日(土)～10月23日(日)

場所/町民総合センター「あーす」

問い合わせ/飯豊町

TEL 0238-72-2111

山形県からのお知らせ

山形県アンテナショップトライアル販売募集

山形県内の事業者から募集した県産品を、山形県アンテナショップ「おいしい山形プラザ」で3ヶ月間販売し、そこで得られた情報を事業者フィードバックすることにより、県内企業の売れる商品づくりを支援します。

トライアル販売(第2期) /平成24年1月～3月

販売場所/東京・銀座 山形県アンテナショップ

「おいしい山形プラザ」

募集期間/10月3日(月)～10月31日(月)

問い合わせ/山形県 商業・まちづくり振興課

TEL 023-630-2542

「やまがた食材ネット」の開設

県内の生産者と食品事業者の方々に県産農林水産物に関する商談や情報交換、相談を行うことができるマッチングサイト「やまがた食材ネット」を開設しました。

売りたい・買いたい情報をご提供するとともに、生産者と食品業者の方々のプロフィールや生産・事業活動レポートを掲載するなど「農と食」の交流情報を提供いたします。是非ご利用ください。

HPアドレスは<http://yamagata-shokuzai.net>

問い合わせ/山形県新農業推進課

TEL 023-630-3192

「おきたま食の応援団」の会員を募集中

「おきたま食の応援団」は、置賜産の農産物を地域全体で応援するための取組みを行っています。置賜の「食」に関連する事業者など、応援団の趣旨に賛同していただける方であれば、どなたでも参加できます(入会にあたり、会費等の負担はありません)。事務局までお問い合わせください。

おきたま食の応援団

検索

事務局

置賜総合支庁 農業振興課 生産流通担当

電話 0238(26)6051

ファックス 0238(21)6941