



秋の味覚！「梨」について知っていますか？

9月に入ってもまだまだ暑い日が続きますが、季節は秋。美味しい秋の味覚はたくさんありますが、その中でも果物の『梨』は、シャリシャリとした食感とみずみずしい甘さでお好きな方も多いのではないのでしょうか？まさに旬の梨の歴史や種類、美味しさの秘密についてご紹介します。

梨の歴史

静岡県の登呂遺跡で炭化した梨の種が出土していることから、弥生時代後期（1～2世紀）にはすでに梨を食べていたと見られます。稲作と同じ時期に大陸から持ち込まれたようで、最も古い栽培果実の一つとも言われています。江戸時代には盛んに品種改良が行われていて、国内各地でそれぞれの地域に合った品種がたくさん栽培されていたといわれています。



梨

- バラ科ナシ属の果物
- 日本の主な生産地は千葉県、茨城県、栃木県、福島県、長野県
- 品種によって旬は8月から10月頃で、9月頃が出荷の最盛期

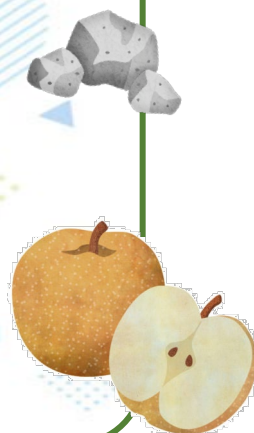
梨の種類

日本で栽培されている梨の種類はとて多く、50種類以上もあります。果皮が緑色の「青梨」と果皮がコルク化した褐色の「赤梨」に分けられ、現在は赤梨が主流です。代表的な赤梨の品種は、

- 幸水…7月中旬から9月中旬に出回り、最も生産量が多く、人気がある品種。
- 豊水…8月下旬から9月中旬に出回り、幸水に次いで生産量が多い。
- 新高(にいたか)…9月下旬から11月中旬に出回り、贈答品としても人気。

梨のシャリシャリの正体は石細胞!?

梨特有のシャリシャリとした食感は、ペントザンやリグニンという成分からできた「石細胞（せきさいぼう）」によるものです。これは細胞壁が変質して石のように硬くなったもので、普通は野菜や果物の表皮に多く存在しています。梨の石細胞は、はじめは種子の周囲に多く含まれていますが、実が熟すのに連れて全体へ広がっていきます。他の果物とは違い、果肉にも石細胞が多く含まれているためあの独特の食感を生み出しているのです。また、それぞれの品種によっても石細胞の分布や量が異なります。例えば、幸水は柔らかめで甘みが強いのにに対し、豊水は比較的硬めでしっかりとした食感が特徴です。この違いは、石細胞の密度や大きさによってもたらされるものです。一方、洋梨には石細胞が少なく、果肉がより滑らかで柔らかいのが特徴です。洋梨の成長過程では石細胞があまり発達せず、和梨のようなシャリシャリ感はほとんどありません。



酒田のブランド梨！刈屋梨の美味しさには理由があった…！

庄内平野にある酒田市刈屋は、全国的にも有名な梨の産地です。梨栽培が始まったのはおよそ120年前。他の産地の梨と同じ糖度であってもより甘く感じられ、ジューシーな味わいでファンが多いブランド梨です。そんな刈屋梨の美味しさの理由は…

🍌 **土壌が良い！** 刈屋の地域ではかつて頻りに洪水が発生し、水がひくたびに残された土が積み重なって今の土壌が出来上がりました。水はけが良いと同時に、天気が良く乾燥した日でも土に若干の湿り気があるため、長梅雨や空梅雨など梨の栽培に難しい気候になったとしても美味しい梨が育ちます。

🍌 **日本海からの潮風に含まれるミネラル！** 冬の庄内地方では日本海からの強い風が吹きます。天候が荒れた時は潮風を含んだ雪が木の枝につき、それが地面に落ちるとミネラルとなって土に吸収されることも、刈屋梨の味の重要な決め手です。

刈屋梨の販売は品種により8月下旬～10月下旬ころまで。刈屋地区の直売所は毎年人気で売り切れもあるため早い時間に行くことをおすすめします。ネット販売もあるそうなのでぜひ味わってみてください。