

しまなみ農業だより

セイヨウナシ と ニホンナシ



梨と言え、日本では初秋の味覚で、二十世紀に代表される青ナシと、古くは長十郎、最近では豊水に代表される赤ナシがあります。どちらも水分が多くシャリシャリした食感が特徴で、赤ナシは甘みが強く、青ナシはさっぱりした食味です。一方で晩秋の頃になると、ラ・フランスやル・レクチェといった、セイヨウナシが登場します。なんだかいびつな形のうえ、ねっとりとした食感で、とても同じ種類の果物とは思えません、ちゃんと親戚同士です。

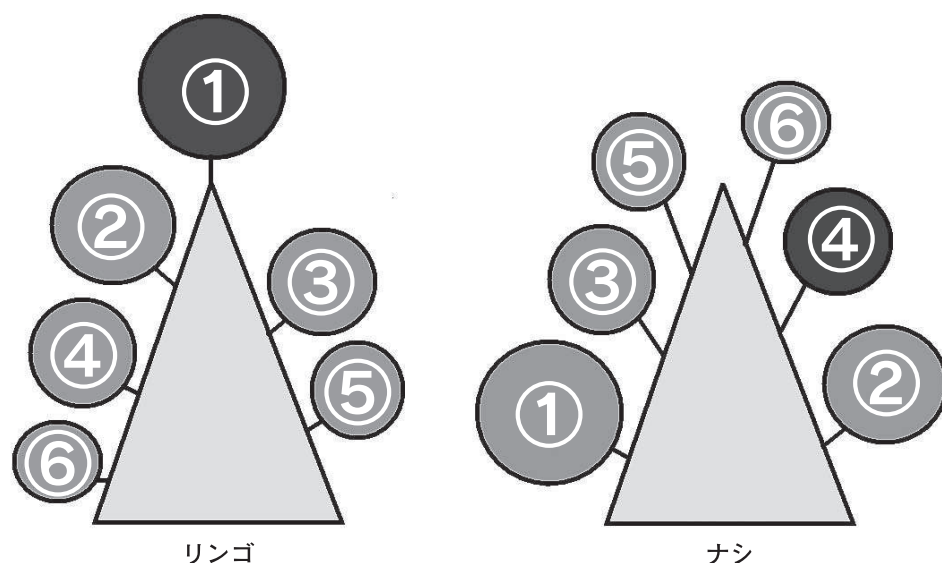
原産は中国

ナシの原産地は中国で、ヨーロッパに伝わったのがセイヨウナシ、朝鮮半島を経由して日本に伝わったのがニホンナシということになります。ニホンナシはリングゴのような丸型、青ナシや新高、新興など一部の晩生赤ナシでは貯蔵性の高いものがありますが、原則としては早めに食べてしまったほうがよろしいです。特に、幸水、豊水といった早生の赤ナシ

品種は、美味しくいただけるのは収穫後1週間までです。購入後は2〜3日のうちに食べきってしまうのが正しい姿です。逆にセイヨウナシは、収穫後一定期間貯蔵しないと食べることでできず、メロンやバナナと同様貯蔵中に果実が軟化し、芳香が発生してくる、追熟という現象があるのが特徴で、美味しくいただくにはこの追熟をコントロールしなければなりません。最も安定して追熟できるのは、常温で室内に放置することで、まだかまだかと待ち焦がれるのも美味のうちです。良い香りが立ってきて、果皮がなんとなく柔らかく感じ始めるとそろそろ食べ頃。果皮に近いほど組織が細やかで甘いことから、手がべとべとするのも気にせずなるべく薄く皮をむくのが美味しくいただくコツです。中国にはチュウゴクナシというものもあり、追熟すると良い香りがするのはセイヨウナシのようですが、食感はニホンナシのようにシャリシャリします。中国の人は、ナシよりも果皮が真っ赤になるリングゴの方を好むようですが、朝鮮半島の人は殊の外ナシが好物のようです。

花器形成と摘果の関係

リングとナシの違いは何でしょう。挙げていけばいろいろと違いはありますが、発生的には両者には決定的な違いがあります。芽の中で花が分化していく際、ナシは芽の下の方から順に上に向かって花が分化していきますが、リングゴは逆に頂端から下の方へ分化していきます。最初に分化する花が最も大きく充実しているため、リングゴでは頂端の花由来の果実を残し、



リンゴ
ナシ
芽内での花器形成順（○囲み数字）と残す果実（●）

他を摘果してしまします。ところがナシでは最も下部の花が充実しているのですが、果梗が短く肥大するにしたがって枝に接触して傷果となる場合が多いため、果梗が長く花もまずまず充実している中位の果実を残すよう摘果します。