

セイヨウナシ 西洋梨

バラ科

参考文献

西洋なし品種紹介, 山形県, 2022年5月20日閲覧

<https://www.pref.yamagata.jp/140032/sangyo/nourinsuisangyou/nogyo/nousambutsu/lafrance/rafuhinnsyusyoukai.html> 他

○多摩青果の主な入荷情報

	色の基準											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
産地												
青森												
秋田												
山形												
福島												
新潟												
長野												

○月別情報

8～9月：山形産からスタートし、青森・秋田産と続く。

「パートレット」や「オーロラ」などの品種が中心。

10～11月：入荷量のピークを迎える。

山形産の「ラ・フランス」を中心に

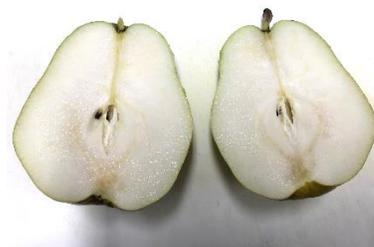
多くの品種が出回る。

12～1月：入荷終盤にさしかかり、入荷量も徐々に減少。

晩生種の「ラ・フランス」「ル・レクチェ」が中心。

○西洋梨の切り方

①縦半分に切る



②スプーンなどで種をくりぬく



③くし切りにする



④皮を剥いて完成



※かたい場合は種をくり抜きにくいので、りんごのように、くし切りにしてから種部分を切ると良い。

○西洋梨の選び方と保存方法

選び方	果皮に傷がなく、ずっしり重いもの	
保存	生	熟していないものは紙袋などに入れ常温で保存。 熟したものは冷蔵庫で保存。
	冷凍	完熟後は可能。 丸ごとラップで包むか、皮と芯を取り除いて一口大にカットした後、フリーザーバッグに入れて保存。
食べ頃	香りが一段と強くなってきたら。 軸が茶色っぽく、グラついてきたら。	
追熟方法	20度前後の常温で保存	

発行：東京多摩青果株式会社 営業開発部開発課

※2019年現在の多摩青果における各産地の情報とおおよその入荷時期です。気象条件等で実際の入荷状況は異なる場合があります。

セイヨウナシ 西洋梨

バラ科

○食べ頃のサイン

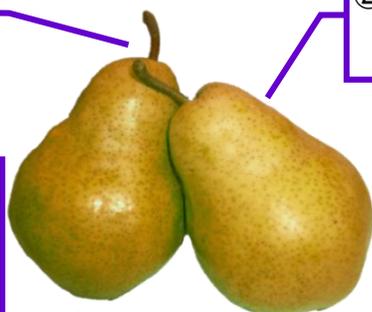
西洋梨は追熟が必要な果物。最高に美味しい状態で食べるには20度前後の常温で保存し、食べ頃を見極めることが大切。

①軸にしわができて
手でつまむと
グラつく

②香りが一段と強くなる

③果皮が黄色がかった
くる。
お尻の部分だけ変色
していても食べ頃が
近いサイン。

④お尻の部分を
そっと押すと
やわらかさを感じ



品種によって追熟しても果皮に変化がないもの、香りがわかりづらいものが存在するため、上記のいくつかのサインを参考に食べ頃を見逃さないことがポイント。

バートレット



古い歴史をもつ早生種。熟すと果皮が黄緑色から黄色に変化し強い芳香を放つ。舌触りはねっとりとしているが甘味と酸味のバランスがとれ、さっぱりしている。

レッドバートレット



バートレットの枝変わり。
熟すと果皮が黄色から赤色に色づいていく品種で食味はバートレットとさほど変わらない。



ラ・フランス

フランス原産の晩生種。
上品な甘味と酸味をあわせもつ「果物の女王」。
果皮は黄緑色で熟してもあまり変化がないため、食べ頃の判断が難しい。



オーロラ

アメリカ原産の早生種。
強い甘味に酸味がマッチし香りも芳醇。肉質はきめ細かい。果皮は全面がさびで覆われ、熟すと黄褐色に変化する。



ゼネラル・レクラーク

果実が大きく独特の芳香があり、黄金色の果皮が特徴。果肉はきめ細かくなめらかで多汁。甘味と酸味のバランスが良い。



マルゲリット・マリーラ

1個500～600g前後の大玉品種。熟すと果皮が黄色に変化する。砂糖のような甘さをもつ。果肉はジューシーでなめらか。



バラード

山形原産で、1個約300～500gと大きめ。熟すと果皮がやや黄色くなる。ジューシーでソフトな口当たりで、糖度も高い。



ル・レクチュ

熟すと山吹色に変化し、豊かな芳香を放つことから「西洋梨の貴婦人」とも呼ばれる。糖度が16度以上と甘くとろける舌触りが特徴。

