

市場から こんにちは



追熟でおいしくなる”西洋なし”

みなさん、こんにちは。今回は西洋なしをご紹介します。

西洋なしは、瓶のような形をしたものがほとんどで普通のなしとは形が違います。また、市場に入荷された西洋なしは、写真のように緑色で、果皮にさびや褐色のものがありますが、いずれも「追熟」が大切で、黄色くなってからが食べごろです。



国の統計調査(平成29年度)では、西洋なしの品種がなんと18種類もあり、作付面積のダントツ1位は、皆さんもよくご存じの「ラ・フランス」で山形県が主な産地です。

北海道で栽培されている西洋なしは9種類で、北海道だけが産地となっているのは「ブランディワイン」「レッドパートレット」「グランドチャンピオン」です。

「ブランディワイン」は、9月下旬が収穫期で小玉ですが、密で香り良く、甘くてジューシーです。

「グランドチャンピオン」は、アメリカで見つかり日本には1950年代に導入、果実はさびで覆われ、こちらも小玉ですが、酸味が強くなっています。

「レッドパートレット」は、これからご紹介する「パートレット」の表皮が赤くなったものです。

さて、写真の「パートレット」をご紹介します。9月初旬に千歳市場に入荷しましたが、まだ果皮は青緑色です。先ほど紹介した統計調査の作付面積では、北海道が26.7ヘクタールで全国1位、次いで青森県、山形県や秋田県です。

「パートレット」は、1770年ごろイギリスで発見され、アメリカにわたり、北海道には明治時代の初めごろに入ってきたようです。西洋なしの典型であるひょうたんの形をしており、西洋なしの中では中程度の大きさで、果肉はバターのようにジューシーです。

ただし、2週間程度の「追熟」が大切で、黄色くなるまで我慢が必要です。収穫直後は硬くて味がほとんどありません(実際に食べてみました...)

追熟は、15から20度ぐらいで保存すると果皮が黄色くなり香りが増し、甘みは果肉のでんぷん質が果糖やぶどう糖に変わることによって増すようです。少しさびがあるぐらいは、問題はありません。

また、追熟を伸ばすには、冷蔵庫(10度程度)で保管すると遅らせることができます。

熟した果実は、カットして冷凍保存も可能で、約1カ月程度は大丈夫です。

なお、西洋なしは、のどの炎症や疲労回復、消化を助ける働きのある成分が含まれています。

品種ごとに収穫時期が違い、10月以降には「ラ・フランス」や「ル・レクチェ」などの品種もお目見えするのではないのでしょうか?

インターネットの料理サイトなどで、西洋なしを材料としたグリル料理も紹介されており、焼くと生とは違う風味で味わい深くなると紹介されています。皆さんも試してみてくださいはいかがですか?

(株)千歳市場公社 林

市場から青果物や水産物を調達する事業者(買受人)募集中! 千歳市公設地方卸売市場(☎0123-24-2709)

CHALLENGE
999
Free Plan

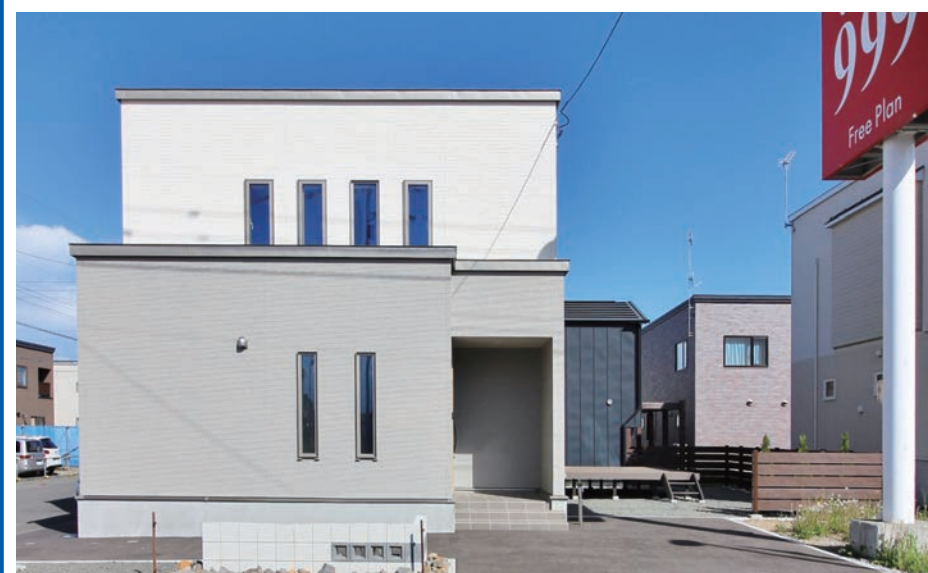
新築建替相談会&モデルハウス見学会 同時開催!

建物・土地・資金計画など住まいに関する様々なご相談にお応えいたします。

開催日時 土・日・祝/10:00~17:00

事前予約もお受けいたします

予約のお電話はコチラ ▶ TEL.0123-40-9991



999万円から始める自由設計の家づくり

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、定期的な換気・消毒・スタッフのマスク着用を実施しております。ご来場の際にはマスク着用のうえ、設置している消毒液にて手指の消毒にご協力ください。



施工例

■屋内ドアや階段などホワイトで統一したアーバンスタイルの住まい。



■空間に変化をもたらすスキップフロアのある住まい。



■共働きご夫婦に最適な家事動線を重視した住まい。

その他は
コチラから



豊栄建設株式会社

お問合せ TEL.0123-40-9991

www.hoei999.co.jp
チャレンジ999 検索

豊栄建設(株)千歳営業所/千歳市勇舞8丁目6-10 ●9:00~18:00(水・木定休)
■宅地建物取引業免許証/国土交通大臣(2)第8412号 ■建設業許可番号/国土交通大臣(般-30)第24818号