

正知識

— 霜月 —

子宝

冬の味覚山形のラフランス

山形の冬の味覚といえはやっぱりラフランス。さくらんぼとともに全国ブランドとなっています。それもそのはず、生産量は日本一です。名前の通りフランス原産の西洋ナシで、一番の特徴は何と云っても追熟させてから食べることでしょうか。収穫した直後はあまり甘さもなく、かなり堅く、正直美味しくはないですが、1〜2週間熟成させることで甘さがグッと増してきて、柔らかくなり、滑らかな食感になります。

わたしも小さい頃はあまり美味しうと思つたことはないのですが、今は柔らかくなつて熟したものを晩御飯の後にデザートとして食べています。



山形
ラフ
ランス



果物の王道 りんご

ラフランスと並んで冬の果物でポピュラーなのがりんご。青森県や長野県・岩手県に次いで、山形県は全国4位の生産量を誇ります。品種も多く、「ふじ」「王林」「紅玉」「つがる」などなど様々なりんごが生産されていますが、日本に最初に西洋りんごが輸入されたのは明治に入ってからだそうです。

因みに9月に中国に行ったとき、直径3センチほどのりんごを食べさせて頂きました。甘みは余りなかったのですが、一口サイズで美味しかったですね。



山形
りんご

