

幻の西洋ナシルレクチエ

～華やかな香りと、とろける甘味の秘密～

ふるさとは南区

ほうじゅん
甘く芳醇な味と香り。その魅惑の果物は、今から100年以上前、フランスからこの南区の地に伝えられました。

ルレクチエの原産地は、ジャンヌ・ダルクゆかりの地として有名な、フランスロアーヌ地方のオルレアン市で、1882年ころ、園芸家オーギュスト・ルズウエールによって作り出されたという説が有力です。

ルレクチエが日本に伝わってきたのは明治36(1903)年から41年の間で、茨曾根村東萱場(現南区東萱場)の小池左右吉氏が、フランスから苗木を取り寄せて栽培を始めたとされています。風に弱く実が落下しやすい、実を結びにくいといった栽培上の難点から生産は拡大しなかったものの、非常に美味なことから、日本ナシなどの間に細々と植えられ、主に農家の自家用に食されていました。新潟では古くから「ロクチ」、「ロクチエ」と呼ばれて、病人の滋養食や料亭のデザートなどとして高級果実の扱いをされていました。一部の美食家や古町芸妓の間では、「幻の西洋ナシ」としてうわさになっていたようです。

昭和40年代に入ると、園芸センターでの研究や栽培農家の



努力などによって、徐々に生産が安定してきました。昭和50年代に入ると、県の推奨もあって贈答用の需要が増加し、栽培面積も拡大していきました。

平成6年、新潟県果樹振興協会と旧白根市は小池氏の業績をたたえて、東萱場の地に「ルレクチエ発祥の地」顕彰碑を建てました。その碑の脇には、小池氏が取り寄せた苗木から育ったとされる、樹齢100年の古木が今も元気に実をつけています。

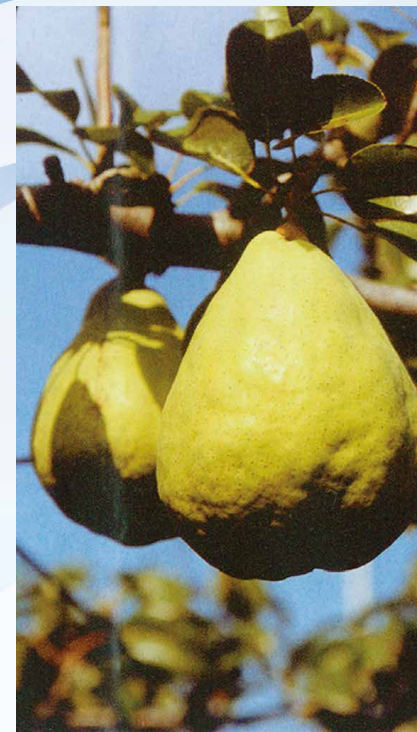
美味しさの秘密

ルレクチエのおいしさの秘密は収穫後の40日間にあります。10月下旬、淡い緑色の状態で収穫されたルレクチエは、保冷庫に入れ0～2℃で冷やされた後、1カ月ほど10～20℃で保存されます。これを追熟^{ついじゅく}といい、この間に独特の味と香りが実の中に蓄えられていきます。

黄色く熟したルレクチエが市場に出回るのは、クリスマスソングが流れ始める12月初旬ころ。デザート、年末の贈答用として、新潟市内の食料品店や果物店などで販売されます。

そのまま食べてもおいしいルレクチエですが、新潟市内ではアイスクリームやワインなど、加工されたものも販売されています。

参考：坪川藤夫「オルレアンからの贈り物」
新潟県果樹振興協会「ルレクチエ物語」



収穫直前のルレクチエ



「ルレクチエ発祥の地」顕彰碑
(地図P3 C-5)

味の特産物

凧菓子

凧をかたどったお菓子。白根の名物である凧サブレ、凧せんべい、凧最中などのお菓子は凧合戦のお土産としても人気です。



麩

昔からつくられ続けている白根の車麩。市民の台所・定期市場でもよく売られている、おなじみの食材です。



梨ようかん

国の天然記念物・類産ナシの実を使用した梨ようかんです。ようかんの甘さとナシの酸味がほど良くマッチしています。



みそ饅頭

月潟特産の越後天然味噌を使用した蒸しまんじゅうです。まんじゅうの甘さと味噌の風味が昔懐かしい田舎の味を醸しだしています。



クロスアップ

チューリップ・ユリ～全国へ出荷される高級品種～

南区は切り花の生産も盛んです。チューリップ(切り花)は全国でも有数の生産量を誇り、ピンクダイヤモンド、クリスマスドリーム、エルデフランスなどのほか、珍しい品種も多く生産され、約90品種にもなります。ユリの生産量は新潟県でトップクラス。カサブランカ、マルコポーロなど、高級感あふれる品種が全国に出荷されます。



3