

# ル・レクチエ



つややかな黄色い肌と芳純な香り、とろけるような食感を持つ西洋ナシ「ル・レクチエ」。一度食べたら忘れられないおいしさは、たくさんの人々を魅了してやみません。フランスのロアール地方原産のレクチエは、これからがおいしい季節です。



▲ル・レクチエの顕彰碑

## ル・レクチエの原産地はフランス

ル・レクチエの原産地は、ジャンヌ・ダルクで有名なフランスロアール地方のオルレアン市。一八八二年、園芸家オーギュスト・ルズウエルによって作り出されました。ル・レクチエという名前は十七世紀初めころ、オルレアン王の執事で、果樹園芸にも造詣が深く、二百六十種もの西洋ナシを作っていたといわれているル・レクチエ氏にちなんで名付けられたそうです。以来、二〇世紀中ごろまで、同地方で商業栽培されていたものの、現在では消滅してしまいました。  
レクチエが日本にわたってきたのは、明治三十六年から四十一年の間のこと。旧茨曾根村東萱場(現白根市茨曾根地区)の小池左吉さんが明治三十五年ウラジオストクを訪れ、高値で取り引きされる西洋ナシに注目したことに

## 知ってもらいたいおいしさ

きめの細かい果肉、とろけるような舌触りと芳純な香りがル・レクチエの特徴。糖度は一六%以上と非常に高く、品質は極上で、一度食べたら忘れられない味です。このおいしさの秘密は収穫後の四十日間にあります。  
レクチエは、十月二十日ころに淡緑色の状態で収穫されます。その後、〇度から五度の冷蔵庫で一週間から十日間冷やされた後、一カ月ほど十度から二十五度の間で保存されます。この間に、あの独特の味と香りが醸し出されるのです。

熟したレクチエが出回るのは十二月初旬ころから。出荷の最盛期は、お歳暮などの贈答用として使われる二十月十日から十五日の間です。生産量はまだ少ない上に、市場に出回るのには全体の三割程度。残りの三分の二は生産者が個人で販売しています。市場への出荷の内訳は、県内が八五%とそのほとんどを占め、県外へは一五%にとどまっています。

県では現在、レクチエを戦略品目の一つに指定し、平成十二年までに栽培面積を八十ヘクタール、収穫量を千四百四十トンにしようとする栽培拡大運動を展開中。「生産量が増えれば、消費拡大も期待できる」と市農政課。県内だけでなく県外でも知名度をアップさせようとPR活動を計画。しろねブランドとしてのレクチエへの期待は高まります。

## より良い品質で消費拡大を

十月二日・三日の二日間にわたって「第二十四回全国西洋ナシ研究協議会」が白根市などで開催され、県内外から西洋ナシの生産農家ら約三百人が参加しました。これは、食の洋風化・グルメリ化に伴って消費量が増加している西洋ナシの生産・出荷技術の向上や消費拡大対策について研究協議しようとしたもの。新潟県果樹振興協議会と新潟県経済連の主催で行われました。

## 第24回全国西洋ナシ研究協議会



一日目は、新潟県園芸研究センター(聖籠町)を視察後、研究協議会が開会されました。協議会では、県園芸流通課長が「新潟県における西洋ナシの栽培状況」と題して生産の現状と今後の振興方向について述べました。続いて山形、山梨、新潟県の代表による事例発表。「山形県人でさえ、ラ・フランスの食べ方を知らない人がいる。消費拡大のためにはPRが非常に大切」と販売戦略について山形県の代表が発表。山梨県の代表は、新産地としての生き残り策について、新潟県の代表は、ル・レクチエの高品質生産についての取り組みと今後の課題についてそれぞれ発表しました。その後、西洋ナシを収穫し、完熟させて出荷するまでの技術に関する特別講演に、参加者たちは熱心にメモを取っていました。  
二日目はル・レクチエの産地である白根市、加茂市、月潟村を視察。白根市では茨曾根地区のわい化栽培団地と大郷地区の水田転換園の二カ所を見学しました。茨曾根地区の果樹団地内で、下茨生産組合果樹部の栗田代表が栽培団地の造成過程を説明。視察園の園主長崎克司さんが「花が咲いても安定せず、風に弱くてうまく着果しなかった。今年に入ってから、ようやく収量が多くなりました」と、これまでの栽培の苦労や現地の概況などについて話しました。カメラやビデオを片手に園内を見てまわった参加者たちは、地元の生産者らに熱心に質問していました。

端を発します。小池さんは四十種類近くの西洋ナシの苗木をフランスから取り寄せました。その中にル・レクチエがあつたのです。そして日本で初めてレクチエが実りました。しかし、実を結びにくい、風に弱いため実が落下しやすいなど栽培は難しく、自家用に一本栽培される程度で細々と作られていました。そのため、栽培面積はほとんど増えずに十五ヘクタール前後で長く低迷していました。その後、新潟県の園芸研究センター(前園芸試験場)で病害虫の防除法やせん定技術の確立などが図られ、栽培面積が増加。「幻の西洋ナシ」としてごく一部にしか知られていなかったレクチエも昭和三十年代後半ころから贈答用の需要が増加しはじめました。  
さらに、生食用の西洋ナシが見直されてきた昭和五十年代後半、東京の有名果実店へ出荷したところ好評で、当時最高級品とされていたラ・フランスよりも高値で販売されるようになりまし。このころ県では、園芸振興施策を実施しており、栽培面積はさらに増加。平成七年では県内で約七十ヘクタールになりました。このうち、白根市の栽培面積は約三十ヘクタールで、県内一です。  
こうしてフランスからわたってきたレクチエは新潟の気候になじみ、県内各地で栽培されています。日本での発祥の地、茨曾根地区の小池美与志さん(東萱場)の畑には、樹齢百年近い古木二本が現在でも実を着け、その隣には、小池左吉さんの功績をたたえた顕彰碑が建立されています。