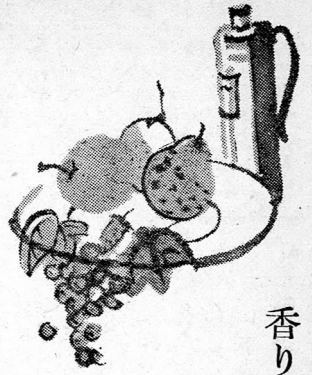


香りと味覺の豊醇な

西洋梨



白幡喜一

北海道にはりんごを初め和梨、洋梨、葡萄等々各種の果実が生産されるが、香りと味覺の豊醇な点においては西洋梨が第一にあげられるべきでしょう。

洋梨は多漿で果汁が滴たる程で、口にすれば柔軟にして融けるような舌ざわりで上品な高い香気と、すばらしい甘味に富み、老幼男女誰にも好まれる。このように優れた果実でありながら栽培の甚だ少いのはまことに遺憾である。

かような高級な洋梨の栽培が進まぬのは次の二つに起因しておるとおもわれる。

- 一 食べ方がよくわかつていないこと。
- 一 生食販売の期間が短いこと。

洋梨の北海道における来歴、消長等について星野博士の語るところによれば明治五年開拓使時代にりんご等とともに輸入しこれを増殖し各地に配布試作せしめたのが矯矢で明治八十年頃札幌附近の開拓者や農家に盛んに奨励し、最近まで道庁構内または琴似附近にも相当数の当時配布の洋梨がみられたのである。その洋梨が明治二十年前後に盛んに結実したのであるが、当時

洋梨に対する知識がなかつたので採取期もわからず、すなわち本當の食べ方がわからず、ためにりんごは綺麗に着色し、直ちに食べて美味しいのに洋梨はそのままであまり美味しくなく、全く処分に困り豚に食べさせたのが多かつたような状況で、洋梨の發展に支障をきたしたのである。

その後明治二十七、八年頃洋梨の食べ方が大体わかるようになり、適期に食べれば非常に美味しい果実であると好評を得るに至り、洋梨に対する認識も新たになつたのである。

しかるに明治三十年頃胴枯病が猛烈に発生したのである。もちろん当時は今日のような薬剤散布等行われてはおらず当時欧米で洋梨の鬼門としておそれられ手当の方法なしとされてきたベアブライト(火傷病)であろうとして研究機関においても手当の方法なしとして悲観説が出されどどん枯死するものが簇出し伐截されたのである。このことが洋梨栽培の進展に第二の障害となつたのである。

当時、従来栽培されていた各種の洋梨品

種の中、フレミッシュビューティー Flemish Beauty種が独りこの胴枯病の被害少く、樹勢旺盛で好成績をみられたために北海道における洋梨はフレミッシュビューティーが適品種として栽培面積を増加し、一時北海道には他品種は姿を消し本種のみという状態になつた。

本種は陽光面に赤く着色するため、園芸品評会のおりに日面紅という名称で出品されたのがもとで、何時の間にか自然「日面紅」という愛称で呼ばれるようになったのである。

フレミッシュビューティー Flemish Beauty (日面紅) についで

本種は白耳義フランダーの原産で、樹性頗る強健で大樹となる性質あり、枝条の伸長甚だ良好で剪定整枝はほとんどりんご同様に取扱われる。結果年限に入るのが少し遅いが結実を始むると非常に豊産である。本種は胴枯病に対して免疫性とも称すべくほとんど被害をみない。

果実は大きく、中庸を得た洋梨形で果面光沢ある黄色にして、向陽面は赤褐色を呈す。往々鏽を以て被われることがある。果肉は淡黄色、緻密、溶解性を有し多漿にして甘味強く、品質上等である。札幌附近では一般に十月月上旬に収穫して二、三週間追熟させると食味良好となり、二週間くらい貯蔵し得る。

洋梨は収穫期が早きに失すると渋味をもち甚しく風味悪く、また遅きに失すると何時までも良好な味が出ぬので収穫期に十分留意する必要がある。

フレミッシュビューティーの收穫適期について

採取適期についてまだはつきり認識しておらぬ方もあり、該洋梨の眞當の風味を知らず進展を阻んでゐるところが多いので北海道大学園芸教室分氏の研究報告によつて概説する。

果実の成長は十月中旬以降になると第一表のように急激に停滞するのでそのために収量に大した影響はない。九月中旬までは果実は樹上で成長作用と栄養蓄積作用を行ふよう未熟果には不溶性物質を多量に含有し、それまでは硬度に変化ないがそれ以後は第二表のように漸次軟化をきたす。

第一表 果實の發育狀況

測定日	一個当り平均重量	大いさの指数	一個当り平均縦徑	一個当り平均横徑
八・七	五.五	三九.六	五.六	四.九
九・七	九.七	三六.三	六.七	五.五
一〇・七	二四.四	四一.五	七.〇	五.九
一〇・八	四九.九	四三.四	七.五	六.七
一〇・九	七三.三	四五.九	八.二	六.八
一〇・一〇	一〇六.〇	六〇.四	八.四	七.七
一〇・一〇	一四四.六	六三.五	八.四	七.四

第二表 硬度の變化

月日	硬度
八・七	二七.五
九・七	二五.二
一〇・七	二二.六
一〇・八	一九.六
一〇・九	一六.八
一〇・一〇	一四.二

なお実験の結果十月月上旬に収穫し追熟により硬度が四〜五冠になつた時が適食期のようにである。

果実が軟化とともに果汁が増加したように感ぜられるが、これは水分の多少による

のではなく、未熟果の不溶性部分が可溶性に変化するためであり、不溶性物質と可溶性物質の割合が一对九に達した場合がほぼ食用適期といわれる。

梨果の糖分は成熟の初期は還元糖のみで非還元糖は全々認められないが、成熟とともに非還元糖は増加し、還元糖は非還元糖の増加する程には増加しない。この現象についてはマグネス並びに神谷氏は發育の初期において糖分の含量僅少であるが、夏期高温となり發育が進むと単糖類が生成され發育が最も旺盛になればこれは重糖類に合成され、その後気温低下するもこの生成は行われる。

しかしながらその材料なる単糖類の生成は少くなり、そのような時期になるとすでに生成された、単糖類が専ら使用されるので、この時期においては還元糖は減少してくるのであると報告している。

梨果の風味を左右する最大の要素は還元糖と非還元糖との割合でその含量の差が甚しくないものが良好であると京大の松本博士は述べている。寺分氏の実験成績第三表

第三表 採取期別追熟適食期の分折表

取日	月日	測定	酸	還元糖	非還元糖	全糖	酸糖率	硬度
八・七	九・二五	〇・七	五・四	〇	五・四	三・五	三三	
九・七	一〇・四	〇・二	五・九	〇	五・九	四四	四四	
一〇・七	一〇・一	〇・三	五・六	〇	五・六	三七	三七	
一〇・八	一〇・一〇	〇・六	六・九	一・〇	七・九	六八	六八	
一〇・七	一〇・一五	〇・九	三・五	三・一	六・六	三九	三九	
一〇・七	一〇・三	〇・四	三・七	四・五	七・八	六三	六三	
一〇・七	一〇・三	〇・四	三・七	四・五	七・八	六三	六三	
一〇・七	一〇・三	〇・四	三・七	四・五	七・八	六三	六三	
一〇・七	一〇・三	〇・四	三・七	四・五	七・八	六三	六三	
一〇・七	一〇・三	〇・四	三・七	四・五	七・八	六三	六三	

をみると十月八日、十七日に収穫したものがこの点からみて採取適期と思われる。

なお早採りしたすなわち九月下旬までに収穫した果実は追熟しても糖分少く、渋味を感じるものあり、品質不良で、なお各個体の軟化が一樣とならず適当でない。

十月月上旬収穫したものは、還元糖と非還元糖との割合が適度で、風味もよく、更に硬度の軟化も齊に進み商品価値の点から最も優良で、中旬以降になると、又軟化不齊となり、一方糖分は多いが、風味が次第に悪くなる。

札幌附近では十月上旬中旬が採取適期で、摘果後一〜二週間追熟を行つて食用に供するのが最良のようである。

洋梨の普及

一般に洋梨について栽培業者も適當なる採取期、追熟すなわち食べ方の認識が十分でないので採取期が早きに失したり、また遅きに失しその高い香り、豊醇な味覚を知らぬ方が多く、また一方果実販売業者においても認識の少ない方が大部分ではないかと思われるので、この点の啓蒙宣伝に努める

ことが第一で文書、ポスターにより、また講習会により広く知らしめ、また味覚の最も適當な時期に試食会を催し、また協同で宣伝販売等を行い、逐次洋梨の食べ方、また味覚の真価を広く知らしめることが望ましく、またいすれか適當な地に集

団栽培を行い、洋梨の名産地のできることを望ましい。かくすることによつて洋梨の真価が紹介され大きな進展をみるものと思われる。

北海道の洋梨適品種

現在北海道に栽培されている洋梨の品種も相当多く、極早生では八月中旬頃採取されるポーレージュツファアから十月上旬頃採取されるウインターネリスに及ぶが、ここに経済栽培品種として推奨されるのはフレッシュビューティーを第一とし次いでパトリレットでその他ブランドワイン、ウインターネリス、ラ・フランスがあげられる。参考に右品種を概説する。

パトリレット Parlett

本種は英國の原産で歐洲ではウイリアムスと呼ばれている。これは本種が千七百年頃ウイリアムス氏により世に紹介せられたのによる。パトリレットは米國名である。

樹性強健で結果期に入ること早く、豊産で直立枝にもよく花芽を形成し、短剪定を行つてもよく、作り易い品種であるが胴枯病には弱い。果実大形にしていわゆる瓢箪型で本種は世界的に有名な品種で普通西洋梨型として本種の形状を称している。果色黄橙色、果皮薄く光沢を有し、少しく凹凸がある。果肉は淡黄色にして、質緻密多漿、溶解性、甘味に富み芳香あり、品質上等である。札幌附近にては九月上旬に収穫し一週間乃至十日の後食用に適し一週間内外貯蔵することができる。

ブランドワイン Brandywine

開拓使時代に輸入せられ良好な成績をあげているがその原名については疑をもたれている。

樹性強健で直立性を有し、枝条中等、節間距離近く剪枝は半長を可とされている。果実は大いさ中等、形状はやや短い普通の洋梨形、果面は黄緑色で褐色の銹を以て被われ向陽面赤褐色となるものがある。果肉は白色緻密多汁にして溶解し、甘味強く微酸あり、品質最上である。

九月中旬収穫し、約二週間を経て後食用に適し十日間くらい貯蔵することができる。

ウインター・ネリス Winter Nells

仏國種で仏國ではボンヌド・マリヌと呼ばれており、北海道では青茶の俗稱である。樹性強健で枝条の生長中等にしてやや彎曲する性がある。

果実中より小、短洋梨形で果首短小である。果面は暗緑色にして追熟後少し黄化する。大部分銹をもつて被われ滑かでない。向陽面に暗赤色を呈するものもある。果肉は白く質緻密、溶解性、多漿甘味に富み芳香あり、品質最上である。

十月上旬収穫し十二月下旬より翌年二月に至るまで食用に供することができる。

ラ・フランス La France

仏國の原産で樹性強健、枝条細長くよく伸長する。果実の大いさ中、不正の円錐形、表面の凹凸甚しく、果皮は黄緑色、向陽面緑褐色を呈し外観はよくない、果肉は純白、質緻密、多漿、甘味濃厚、佳香に富む豊産な優良品種である。

(筆者は雪印種苗・藤ノ澤育種場長)