

果物の女王 ラ・フランス

西洋なしの生産量で全国1位は山形県で6割以上を占めています。その中でも「ラ・フランス」は緻密な果肉、豊富な果汁、芳醇な香り、そして何よりそのおいしさから、果物の女王と称されています。

ラ・フランスはその名の通り、フランス生まれです。ただし、現在のフランスでは、すでに絶滅してしまいました。ラ・フランスは開花から収穫までの時間が長いとか、摘花を何度も繰り返し返すなど手間がかかる割に収穫量が少ないことが原因のようです。

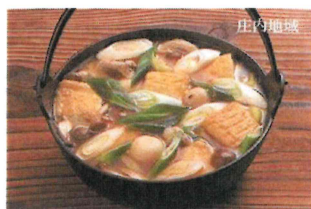
日本に伝わったのは明治36年です。湿潤で寒冷な気候を好むラ・フランスは山形県の環境にぴったりで、寒暖差が激しいことで甘みが増して、本国フランスよりおいしいラ・フランスが誕生しました。

収穫直後のラ・フランスは硬くて甘みもありません。そのため、予冷という果実を冷やす管理と、追熟という熟成させる技術でおいしいラ・フランスになります。

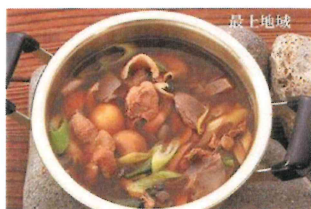
生産者が食べごろを表示して出荷するので、おいしさの目安になります。



ラ・フランスの花



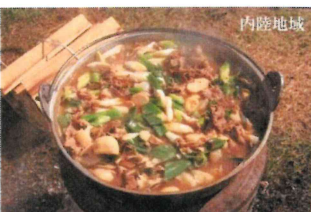
庄内地方



最上地方



置賜地方



内陸地域

山形県の伝統的な郷土料理といえば「いも煮」が有名です。いも煮は里芋を主役として、こんにゃく・ねぎ・ごぼう・肉などを入れた鍋料理です。ただし、山形のいも煮と言っても地域によって具材や味付けが異なります。基本ベースが醤油味のところもあれば、みそ味もあります。具材も豆腐を入れたりきのこを入れたり、特に決まりはありません。各地のいも煮を食べ比べてみるのも面白そうですね。

いも煮の歴史は江戸時代に遡ります。江戸時代の山形は、北前船による京都との船運が盛んで、山形からは紅花・米などが京都や大阪に運ばれ、京都や大阪からは、衣類・干し魚・砂糖などが運ばれました。北前船の船頭たちは、日本海側の酒田から最上川を上り、地元で収穫された里芋と、自分たちが持ってきた干し魚と一緒に鍋で煮て食べたのがはじまりと言われています。現在のように家族やグループで野外でいも煮が広まったのは、明治になつてから、牛肉や豚肉を使うようになったのは、大正以降のようです。時代によって、変化しているのですね。

山形の郷土料理 いも煮



山形県全農がラ・フランスの苗木を1991年にフランスに寄贈し、一度絶滅したフランスでも、再び栽培が復活したようです。里帰りしたラ・フランスも食べてみたいですね。



出典: Yamagata-iju.jp

さくらんぼ・スイカ・ぶどう・ラフランス・つや姫

ザ・ワイ・ユースクラブ

the. Y. youthclub

山形の最高級品をお届けします。 問合せ: セブンヒルズ株式会社 tel:042-646-9934

