

特集 加茂の果物づくり

加茂の果物と言えば、桃、ぶどう、梨、ルレクチエ。甘くて美味しいものがずらりと並びますね。明治時代、加茂は度重なる洪水で水田は土砂に埋まり荒れ果て、野菜も満足な物ができず農家は悩まされてきました。そんな中、加茂の隣の新飯田、茨曾根地区では梨を栽培し、収益を上げていることを知り試したところ、風味が良く他の地域に負けないほど良質の梨が収穫できました。そこで、信濃川を開墾して梨畑を造り様々な品種を栽培しました。甘味の少ない時代、果物はとても貴重され、果樹農家は甘さを求めて品種改良を行いました。中でもあまりに美味しくて巾着（財布）を叩き、有り金を全部払って買ったと言われる「巾着叩」という品種が最も多く栽培され、加茂町が主な販路となっていたそうです。

幻の洋梨 ルレクチエ

加茂市の特産品である「ルレクチエ」は生産量が少ない貴重品で生産量のほとんどが新潟県下越地域で収穫されています。実が固いうちに収穫しその後常温で40日〜45日間程度保存（追熟）してから出荷。栽培が難しいことから原産国フランスではほとんど栽培されていません。

加茂人なら知っている「皮が濃い黄色になった時」が食べ頃。とろけるような食感、豊かな香りと甘さのルレクチエ、今年も楽しみですね。



収穫時はライトグリーン（右上）のルレクチエは
長期追熟を経てブライダイエロー（右下）に染まると食べ頃！