

「梨・加賀しずく」

氏名：青木 誠治 職業：青木クッキングスクール 理事長 都道府県：石川県

平成30年8月17日(金)北陸放送(MRO)ラジオ「おいね★どいね」のコーナー「ふるさと味の世界遺産」で「梨・加賀しずく」のお話をさせていただきました。

梨の頭を蓋替わりにして芯の部分をくり抜いてハチミツ、生姜のスライス、オレンジの皮、レモン汁を加えて丸ごと蒸し上げたものと蒸した時の汁をお持ちしました。梨は漢方でもあり元々熱いまま食べたり飲んだりするものですが、夏の暑さ故凍らせて梨はシャーベット状に、汁は冷たくしてみました。梨は名付けて「梨の丸ごと葉膳シャーベット」でしょうか。風邪にも効果があり、解熱作用、喉の痛みを取る作用、利尿作用、疲労回復などなどの効用があるそうです。

「加賀しずく」は8月下旬から9月上旬の期間に出回りますので、今回は幸水を使用しました。その「加賀しずく」は石川県が16年の歳月をかけて開発した石川県オリジナルの新品種。酸味が少なく、上品な甘さ、食感がなめらかでジューシー。果重が600g程度と通常の梨に比べて1.5倍ほどの重さです。2年前の名称公募には4,000点を超える応募があったそうですが、かがやきなどの名称なども多い中、ずばり加賀しずくは8点だったそうです。私などは幼いころ梨と言えば二十世紀と長十郎の世代です。昭和30年代以降開発された新水、幸水、豊水を三水と呼びますが、現在では新水はほとんど生産されず石川県が全国1位だそうです。その他石川県ではあきづき、鞍月、南水、新高などの品種が生産されています。群馬県のジャンボ梨コンテストでは過去新高で3キロの大玉が出たそうです。種類によって糖度、歯ごたえの違う梨はこれからが本番です。

是非石川の梨を食べ比べてみて下さい。

などなど加賀しずくを中心に石川県の梨のお話をさせていただきました。

