

豊かな自然が育んだ**天童**のおいしいくだもの

ラ・フランス



フランス生まれ 山形育ち

1864年頃、ラ・フランスは西洋ナシの新種として、フランスで誕生しました。その後、日本へは洋梨の受粉樹として渡ってきました。フランスでは、病気にかかりやすく栽培が大変であったラ・フランスは、1990年代に火傷病により絶滅してしまいました。

天童が 日本一の産地

昭和50年代に独特な香りと食感があるラ・フランスが着目され始め、行政・農協・生産者が一体となり、生産振興に取り組んだ結果、一斉に栽培面積を増やし、天童市が**日本一の産地**となりました。

盆地特有の気象条件もラ・フランス栽培に適しているため、美味しく育ちます。天童には全国で唯一、ラ・フランス専用施設「ラ・フランスセンター」もありますよ！

常温保管 →食べる前に冷蔵庫へ

食べ頃になるまでは常温で保管してください。（追熟が進みます）
食べ頃になったラ・フランスは、食べる1～2時間前に冷蔵庫に入れるとより美味しくいただけます！

追熟が美味しさの秘密

ラ・フランスはもぎたてがおいしい果物ではありません。収穫後、2～5℃で1週間以上の低温処理（予冷）し、室温で8～10日間追熟し、適食時期の3～5日前に出荷されます。

この追熟により、でんぷんが分解されて糖分に変わり、豊かな香りとなめらかな食感が生まれます。

食べ頃のPoint

ラ・フランスは食べ頃になっても外観が変化しないので、判断が難しい果物です。食べ頃の目安はこちら↓↓

- ①軸の周りがしわしわになってきた
（柔らかく）
- ②軸自体がしおれてきた

参考にしてみてください！



※果皮の色は、ほぼ変化しないよ

食べ頃になったラ・フランスを美味しく食べられる期間は、常温で数日程度です。一度に食べきれない場合などは、カットした切り口の表面にレモン汁をすり込んでから、ラップに包んで冷凍保存すると、長い期間楽しめます。

食べ頃のラ・フランスは 冷凍保管できる

編集：天童市経済部農林課

協力：天童市ラ・フランスアドバイザー 村山 秀樹
(山形大学農学部教授)

