

## 「ル レクチエの紹介」

ル レクチエ (Le Lectier) は、西洋なしの一品種で原産地はフランスです。

西洋なしといえばラ・フランスを思い浮かべる方が多いかと思いますが、新潟県ではル レクチエが、その生産のほとんどを占めています。

日本国内での西洋なし栽培面積の1位はラ・フランスで、2位がル レクチエになります。平成26年のラ・フランスの栽培面積は約990ha、ル レクチエは約130haと少なく希少な品種ですが、新潟県では、日本国内での栽培面積の約8割を栽培しています。

### 西洋なし栽培面積

単位：ha

品種	ラ・フランス	ル レクチエ	バートレット	その他	合計
栽培面積	986.6	133.1	93.9	324.9	1,538.5

資料：平成26年産特産果樹生産動態等調査

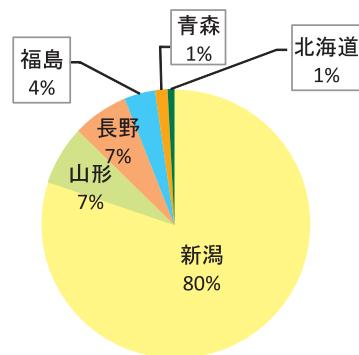
### ル レクチエ栽培面積

単位：ha

都道府県名	新潟	山形	長野	福島	青森	北海道	合計
ル レクチエ	106.6	9.4	9.0	5.0	2.0	1.1	133.1

資料：平成26年産特産果樹生産動態等調査

### 都道府県別ル レクチエ栽培割合



資料：平成26年産特産果樹生産動態等調査

### ラ・フランスとル レクチエの比較

ラ・フランス	項目	ル レクチエ
甘味と酸味の両方を感じる	食味	甘味がつよく酸味が少ない
多汁、やわらかな食感	肉質	多汁、とろけるような舌触り
香り少ない	香り	甘い香り
平均250～350 g	サイズ(大きさ)	平均330～350 g
10月中旬～12月上旬	出荷時期	11月中旬～12月

西洋なしは、樹上では完熟しないため、収穫後、一定期間の“追熟”を行なわなければなりません。ル レクチエは、細かな温度管理や湿度管理、換気等を行ない収穫から約40日後、収穫期は緑色の果実が黄色く変わってから出荷となります。

なお、ル レクチエの味については、私は未だ食べたことがないので分かりませんが、JA全農にいがたのHPでは「**独特の上品な香りと多汁でとろけるような舌触り、そして強い甘みを持った新潟が誇る高級果実**」と記載されています。

もし、新潟のル レクチエを店頭で見かけた場合は一度食してはいかがでしょうか。



(ルレクチエ)