

食卓の風物詩

十一月（西洋ナシ）

北の国から
届いた秋は
ラ・フランス



遠目には飾って置きたくなるモダンなかたちですが、手にとれば褐色の斑点が、そばかすみたくいで愛嬌があります。秋風に咽喉を痛めたときは炎症を鎮めてくれるすぐれた果物です。

今年も秋を届けます 食べごろは十三日頃です／一片の紙片と共に ふるさどが届く／（ありがとう 今年は豪雪で大変だったでしょう／うだな 豪雪でな枝にゆぎが積もってな まいにじ／まいにじ はだけに行つてさ 空ばっかり眺めてだべ／

（森田美千代「ラ・フランス」より）

西洋ナシのコレポート

-レシビ-

洋ナシ1個を縦割りにして皮をむき芯をとる。砂糖大2、水1／2カップ、レモン汁大1、白ワイン（赤でも）1／3カップを合せる。鍋で弱火10分煮る。



日本梨、中国梨、西洋梨、見た目の美しいものからドキリとさせる色まで、目移りするほどたくさん種類があります。山形、長野、青森などから、ラ・フランスの秋が届きます。夏から秋の風水害の影響もあるせいででしょうか、品薄でした。

リングと赤ナシをかけあわせたような食感、濃厚な甘み、西洋ナシの水分は少ないですが、便秘改善、疲労回復、整腸作用、ガン予防と、食べるお薬。コンポート（砂糖煮）の汁は、咽喉の消炎に効きますよ。

詩人・寺田操