

※サンプルを表示しやすいよう、画像の解像度を下げてあります。

サンド・ペアー
Q. Sand Pear (砂梨) って何？

A. 日本ナシのことです。日本ナシの果肉には石細胞があって、歯ざわりがシャリシャリするため、「サンド・ペアー」と呼ばれています。また、西洋ナシの食感はネットリしているため、「バター・ペアー」と呼ばれています。



梨園
Q. 歌舞伎界のことを「梨園」と呼ぶのはなぜ？

A. 唐の玄宗皇帝が、ナシを植えた庭園（梨園）で自ら音楽を教えたとも、役者に芝居を教えたとも言い伝えられています。

現代では役者を指し、その中でも歌舞伎界のことを「梨園」と呼んでいます。



あみ
Q. ナシのことを「有りの実」と呼ぶ人がいるけどなぜ？

A. 日本では、ナシは「無し」に通じることから縁起の悪い言葉とし、今でも料亭の女将さんの中には、ナシのことを「有りの実」と呼ぶ人もいます。

一方、屋敷の鬼門の方向にナシの樹を植えて「鬼門無し」と縁起を担いだという話もあります。



Q. 「二十世紀」はごみ捨て場付近で発見されたって本当？

A. 明治 21 年頃に、現在の千葉県松戸市の石井佐平宅のごみ捨て場付近で松戸覚之助という 13 歳の少年によって発見され、10 年かかって実をつけたとされています。現在、松戸市には松戸覚之助の業績を記念して「二十世紀が丘」という地名があります。主産県の鳥取県では、明治 37 年に栽培が始まりました。



Q. 江戸時代の人々が食べていた日本ナシの味は？

A. 江戸時代の人々にとって、日本ナシはかなりのご馳走であったことが、名前から想像できます。

江戸時代には、甘くてホホが落ちそうになり、思わずホホを叩いたところからついた「頼叩ほおたたき」、美味しくて巾着（財布のこと）の有り金を全部叩いて買ったことに由来する「巾着きんちやく叩」、美味しいといわれているナシは“どいつだ！”と言ったことからついた「独逸どいつ」という品種がありました。しかし、明治時代になり「長十郎」という品種が出てくると、これらの品種は味の点で人気なくなり、すたれてしまいました。今の私達にとって、「長十郎ちようじゅうろう」も美味しい品種とは言えません。このことから、江戸時代のナシの味も想像がつくと思います。

