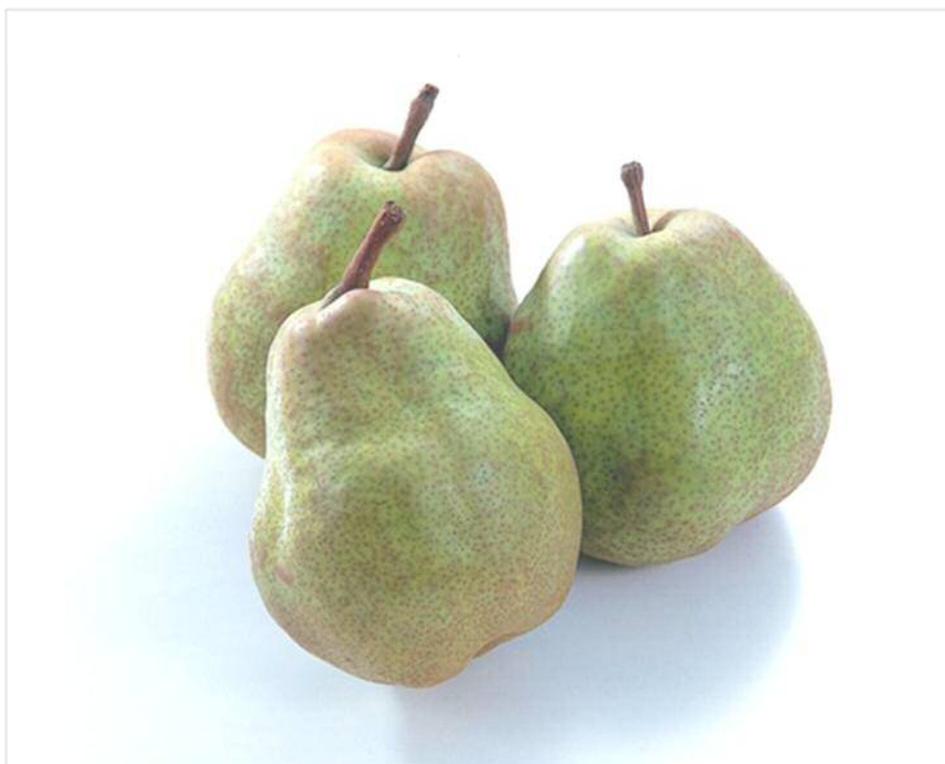


# 「ラ・フランス」果実取扱パンフレット

(小売り・販売店用)

～おいしい「ラ・フランス」を消費者のみなさまにお届けするために～



## 山形県「ラ・フランス」振興協議会

構成団体 / 山形県、市町村、JA全農山形、JAやまがた、JAてんどう、  
JAさがえ西村山、JAみちのく村山、JAさくらんぼひがしね、JA山形おき  
たま、山形県青果商組合連合会、山形県青果市場協会

## 1 おいしい「ラ・フランス」は適期収穫から始まります

おいしい「ラ・フランス」のためには「適期に収穫すること」が大切です。

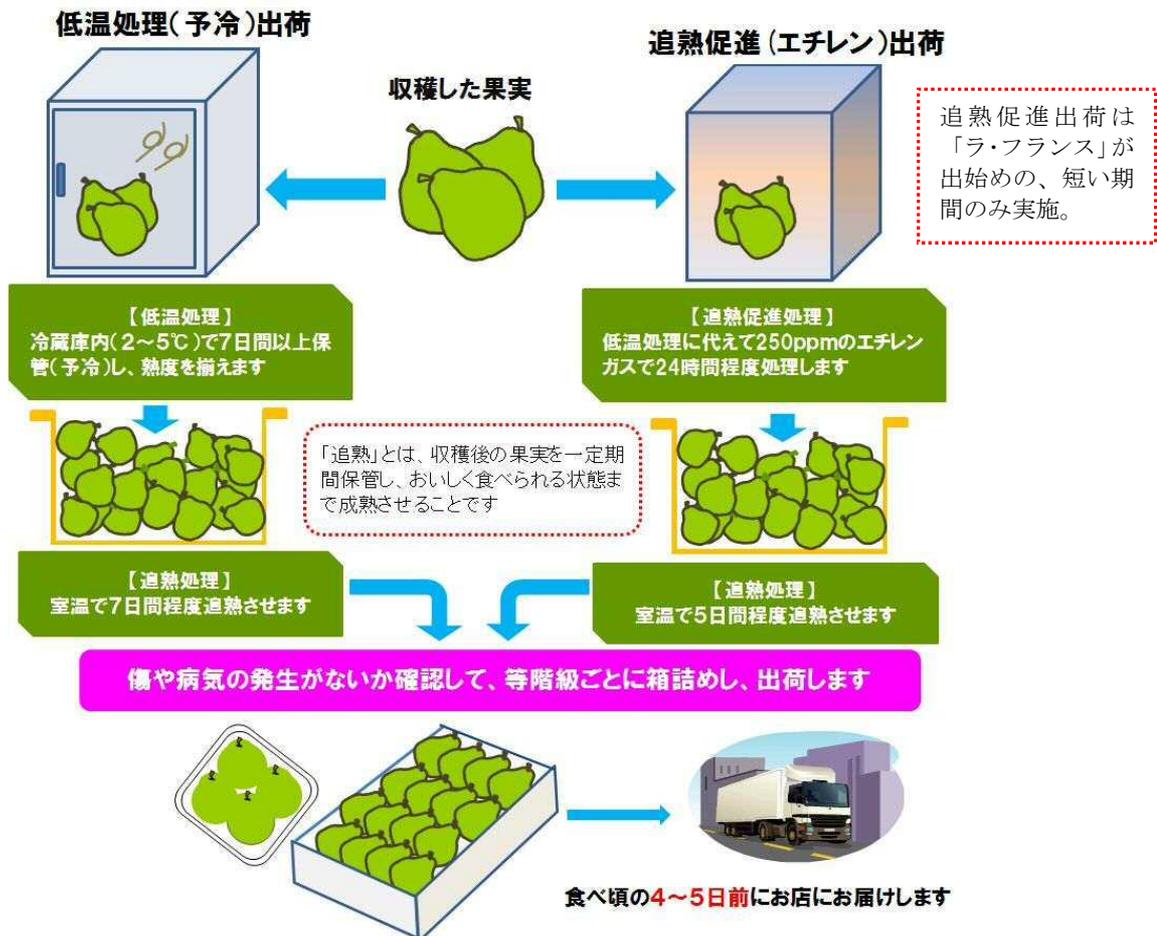
山形県ではその年の気象経過や生育状況からおおまかな収穫時期を絞り込み、さらに各産地において個々の農家がサンプル果実を持ち寄り関係者で詳細に検討し、きめ細かに収穫適期を決めています。

<b>適期収穫の目安①</b> <b>「デンプンの糖化」</b>	気温が低下してくると、果実内のデンプンが糖分に変わります。「早もぎ」のデンプンが多く残った状態の果実は、「ラ・フランス」特有の豊潤な香りが少なくなります。
<b>適期収穫の目安②</b> <b>「果実の硬さ」</b>	成熟期が近づくにつれ、果実が柔らかくなります。果実が硬すぎるうちに収穫すると、食べ頃になるまで時間がかかり、逆に柔らかくなりすぎると独特のトロツとした肉質が損なわれ、果肉が褐変する障害が発生する場合があります。

## 2 食べ頃に近い「ラ・フランス」の出荷のために産地追熟に取り組んでいます

収穫後、「低温処理」や「追熟促進（エチレン）」処理をしないと熟度が揃いません。

山形県ではすべての果実でこれらの処理を実施しています。その後、産地において一定期間、追熟を行い、食べ頃が近くなってから出荷しています。



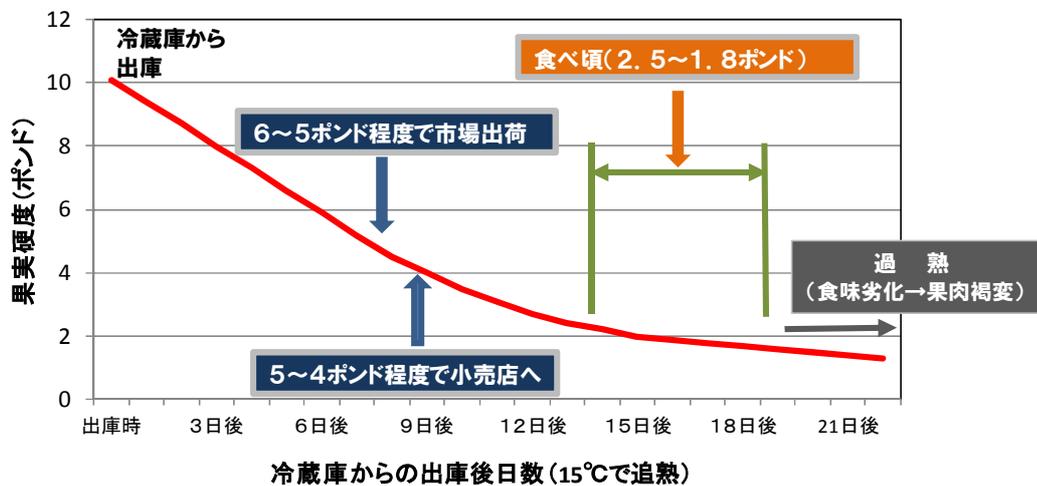
山形県では「適期収穫」や「産地追熟」を徹底し、おいしくて、食べ頃に近い果実を出荷するために、毎年「統一販売開始基準日」を設定し、その日に合わせて出荷を開始いたします。

### 3 食べ頃になるまでの果実の硬さの変化と果実の取り扱い

「ラ・フランス」は冷蔵庫から出庫後、徐々に柔らかくなり、6～5ポンドとなった時点（冷蔵庫出庫の概ね7日後）で出荷されます。その後お店に届く頃には5～4ポンドとなり、その4～5日後に食べ頃を迎えます。トロツとした肉質となる果実の硬さは2.5～1.8ポンド程度です。

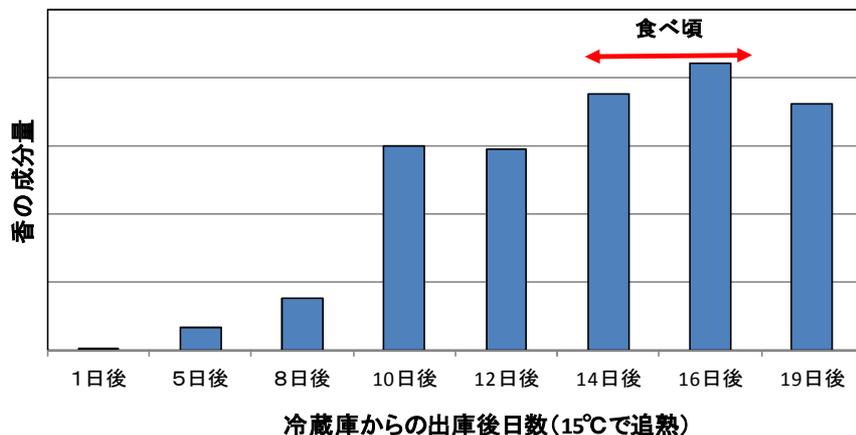
「ラ・フランス」がおいしく追熟するための適温は15℃程度です。気温が高いと早く食べ頃になりますが、20℃以上で追熟すると特有の風味が損なわれます。気温が高い時期はできるだけ涼しい場所に置いてください。また、気温が低くなる冬期間は、果実が柔らかくならないにくいので、15℃程度のやや暖かめの場所に置いてください。

なお、追熟促進（エチレン）処理の果実は、処理後、9日～10日で食べ頃になり、その後の日持ちも短くなるので、特に涼しいところに保管し、早めに販売してください。



### 4 「ラ・フランス」特有の香りは食べ頃の時に最も多くなります

「ラ・フランス」特有の香りの正体は酢酸エステル類、アルコール類、アルデヒド類です。これらの香りは冷蔵庫から出庫後（あるいはエチレン処理後）、徐々に増加し、食べ頃の時期に最も多くなります。消費者の方々がこの豊潤な香りを楽しめるように、食べ頃をいかに見分けるかが重要です。



## 5 食べ頃の見分け方

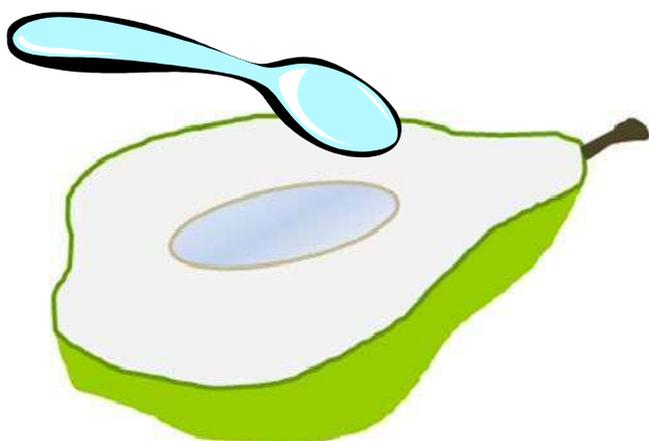
「ラ・フランス」は追熟中、果実の色がほとんど変化しないので食べ頃が判りにくい品種です。肩の部分を押して柔らかくなっていれば食べ頃の判断ができますのですが、お店の商品を押すわけにはいきません。しかし、食べ頃になった果実には次のような特徴がありますので、参考にしてください。

- 肩の部分にシワがよってきて、軸がぐらぐら動くようになります。
- 果実を手で包み込むようにして持った場合、しっとりとなじんできます。

## 6 食べ頃になってからの保管の仕方

「ラ・フランス」が食べ頃になってから、おいしく食べられる期間は、4日間程度です。「ラ・フランスをたくさん買ってしまった」、あるいは「もう少し長い間ラ・フランスを楽しみたい」という場合は、食べ頃になった果実を冷蔵庫に入れて保管してください。そうしますと、8日間ぐらいはおいしい状態で保管することができ、食べたい時にいつでも召し上がることができます。

## 7 「ラ・フランス」は皮をむくときに手がベタベタになって・・・という方には



食べ頃になった果実を半分に切り、芯をくり抜きます。

これをスプーンですくうと、手を汚さずに食べることができます。

## 8 おわりに

おいしい「ラ・フランス」を提供するためには、店頭でのお取扱いや、お客様への説明が大切となりますので、本パンフレットを活用していただきますよう、皆様の御協力をお願いいたします。