

しばた食の循環応援団の皆さんから届いた 新発田産ル・レクチェの感想



坂東眞理子さん

感想

箱を開けた瞬間から、部屋中に甘い香りが広がり、
いただく瞬間が待ち遠しく思われました。
日本の梨と異なる柔らかな触感に驚くとともに、みずみずしい上品な甘さが印象に残ります。
糖度も心地よく、さわやかでスイーツを食べている感覚です。
梨というと初秋のイメージですが、晩秋にいただくル・レクチェも趣深い季節感を味わうことができます。
ラ・フランスより色、外見が美しいので、人気が出ると
思います。
親戚や知人宅訪問時の手土産にすると、良い香りとみずみずしいお味で評判になりそうです。
是非、関東圏内でも手軽に入手できるよう幅広く販売して頂きたいと思います。



坂東眞理子さん
(昭和女子大学学長)

昭和女子大学学長。東京大学卒業後、総理府で青少年、高齢者、男女共同参画に従事。埼玉県副知事、オーストラリア総領事を経て、現在に至る。第23回食の循環しばたリレートーク講師として来市されたことをきっかけに、新発田市の食の循環によるまちづくり全般にわたる取組について応援いただいている。



木村 正晃さん
(野菜ソムリエ)

新潟県初の野菜ソムリエで、Food Action Nippon(フードアクションニッポン)応援団。
第19回食の循環しばたリレートークの講師として、新発田の野菜の魅力や美味しい食べ方についてご講演いただいた。食の循環によるまちづくり全般にわたる取組について、応援いただいている。

木村正晃さん

感想

外からその箱を見ても一切分からなくとも、ル・レクチェと分かるほど豊潤すぎるほどの香りを放っているのですぐ分かる。香りもさることながら、箱を開けると目に飛び込んでくる黄色。他の食べ物では見かけない何ともやさしく軽やかなブライトイエロー。鼻と目で楽しんで、さらに味を楽しめるなんて、この上ない幸せを感じさせてくれる果実です。
溢れ出る果汁とトロりとくる舌触り、まさしく美味しい味、どこにもない気高い味と言える。生産者の聞く処、非常に栽培が難しく、収穫後も1ヶ月ほど追熟と言われる作業を経て我々の下へ届くと言います。細心の注意をはらわれる温度管理の労力にも頭が下がります。ぜひ皆さんにもこの味、狂おしい程の香りを味わって頂きたいと思います。



矢坂 雅充さん

(東京大学大学院経済学研究科准教授)

東京大学大学院経済学研究科准教授で、農産物流通や価格・所得政策、食品の安全・信頼性確保政策を中心に調査研究をしている。関連して、農業を核とする循環型社会、有機農業・農業の多面的機能、農業の担い手政策(ネットワーク型生産システム、農業生産法人への出資支援など)を研究対象としている。

矢坂雅充さん

感想

新発田産ル・レクチェの美味しさは簡単には言い表せそうにない。いろいろな美味しさが詰まった果物と言うべきだろうか。ル・レクチェが「幻」とか「貴婦人」と形容されているのもわかる気がする。では、「新発田産」のル・レクチェにはどんな「新発田産らしさ」があるのだろうか。生産者が丹精を込めて栽培し、時間をかけてゆっくり追熟したル・レクチェは、何よりも新発田で愛され生まれ、地域の生産と消費の循環のなかで育てられ愛されている。そんな大事な「新発田産ル・レクチェ」を分けてもらうから、おいしさも格別なのである。特産品は地域の外に「輸出」するためではなく、市民の宝ものづくりなのだと思う。

平野喬さん

感想

初めて味わう果物でした。黄金色の見たこともない塊りに、これは植物なのかなと目を疑う気分でした。その芳醇な味わいとなめらかな舌触りに、確かに果物だが、ミルクでも含ませた加工技術のなせる業ではないかと思いました。

一つの発見がありました。ブラックコーヒーとル・レクチェをいただいた時の感激はひとしおです。コーヒーの苦みがル・レクチェの甘みを一層引き立て、その甘みがコーヒーのコクを高めてくれ、至福の時が過ぎました。

手塩にかけて、こんな果物を育む日本人。工業製品の世界では、進化しすぎた故に、世界に広がらなかった日本商品の数々をガラパゴス現象などと表現しましたが、ル・レクチェは日本でしか進化できなかった黄金の果物です。ただし、この果物は世界の人々をもうならせるでしょう。

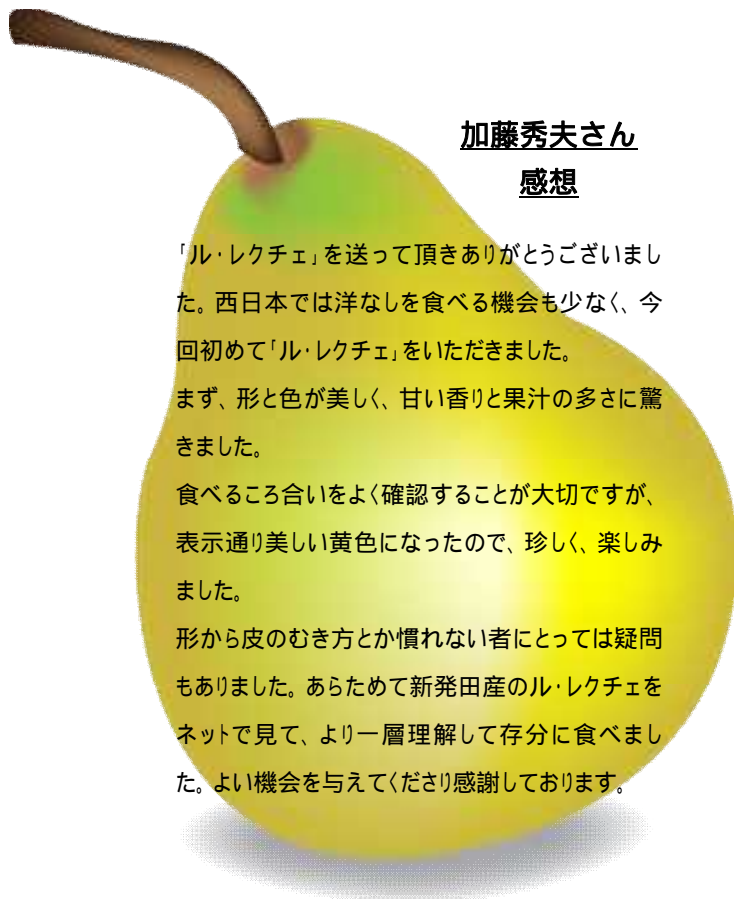


平野 喬さん

((財)地球・人間環境フォーラム)

環境省所管の公益法人である(財)地球・人間環境フォーラム専務理事で、地球環境問題の普及・啓発を目的に活動されている。

「食の循環」を通じ、自然環境や農地の保全に向けた働きかけを行う新発田市の食の循環によるまちづくりにご賛同いただき、特に「環境の保全」分野について応援いただいている。



加藤秀夫さん

感想

「ル・レクチェ」を送って頂きありがとうございました。西日本では洋なしを食べる機会も少なく、今回初めて「ル・レクチェ」をいただきました。

まず、形と色が美しく、甘い香りと果汁の多さに驚きました。

食べるころ合いをよく確認することが大切ですが、表示通り美しい黄色になったので、珍しく、楽しみました。

形から皮のむき方とか慣れない者にとっては疑問もありました。あらためて新発田産のル・レクチェをネットで見て、より一層理解して存分に食べました。よい機会を与えてくださり感謝しております。



加藤 秀夫さん

(県立広島大学名誉教授(東北女子大学教授))

県立広島大学名誉教授。時間栄養学、スポーツ栄養学、基礎栄養学を専門分野としている。日本栄養・食糧学会 理事。日本栄養改善学会 副理事長。広島県食育推進会議会長。第 58 回日本栄養改善学会学術総会 会長。第 21 回食の循環しばたリレートークの講師として来市されたことが縁となり、「食の循環」の取組を「健康や生きがいの増進」などの面から応援いただいている。



竹下 和男さん

(弁当の日提唱者)

子どもだけで作る“弁当の日”の提唱者で、香川県内の3小中学校で、「弁当の日」の取り組みを实践。第 17 回食の循環しばたリレートークの講師として来市されたことが縁となり、「食の循環」の取組を「教育及び伝承」の分野に活かす活動について応援いただいている。

竹下和男さん

感想

人間っておいしいものを作るためにここまで貪欲になれるのか、と思う。

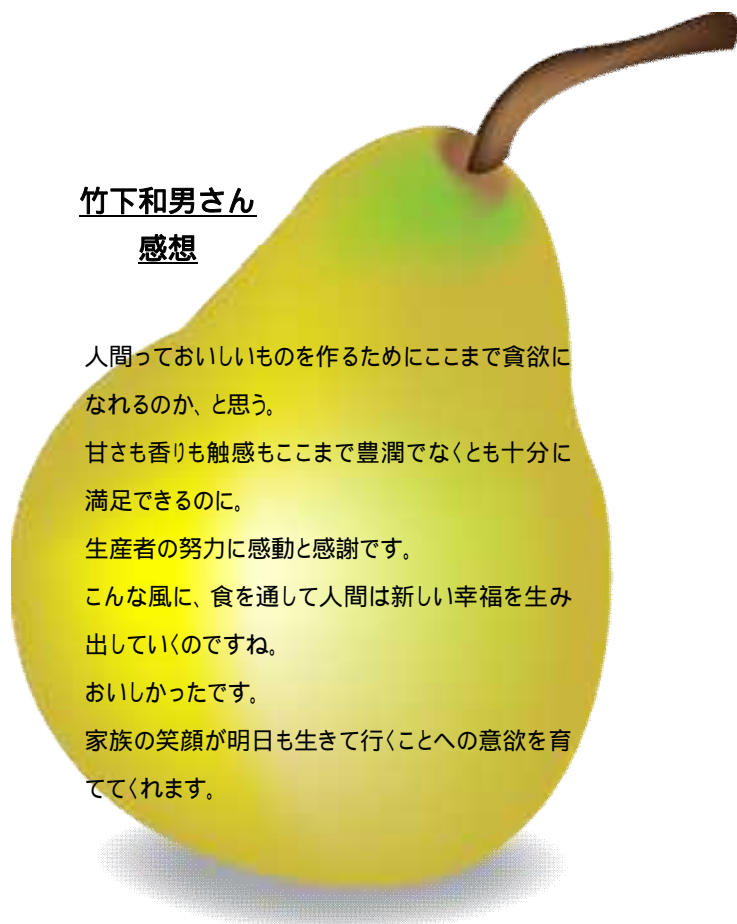
甘さも香りも触感もここまで豊潤でなくとも十分に満足できるのに。

生産者の努力に感動と感謝です。

こんな風に、食を通して人間は新しい幸福を生み出していくのですね。

おいしかったです。

家族の笑顔が明日も生きて行くことへの意欲を育ててくれます。



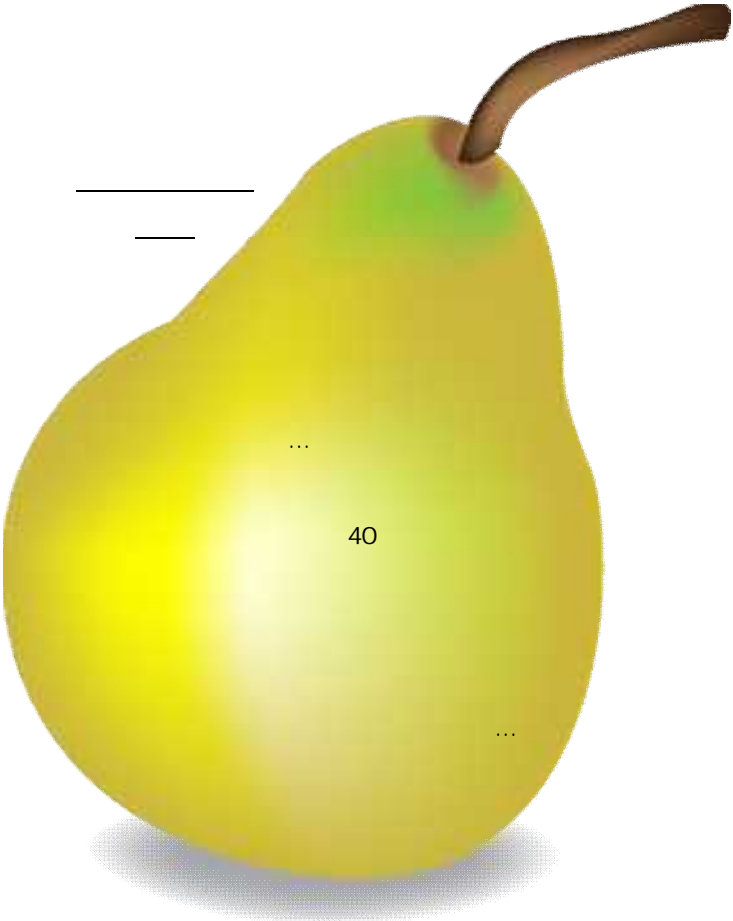


服部 一景さん
((有)開港舎代表)

(有)開港舎代表。新発田市の「食」を題材にした書籍「しばたのおかず～郷土の食材と料理～」の発行者。

平成 20 年に日本のおかずシリーズ第一作『にいがたのおかず』を出版。第三作目の『しばたのおかず』の出版にあたっては足掛け 2 年をかけ、その間、新発田市に通い取材を続けた。「食」を通じて自然、人、環境など、様々な「つながり」を重んじた取組を進める「食の循環によるまちづくり」の趣旨に賛同いただき、応援いただいている。

服部一景さん 感想



その時がくるのを待つというのは心ときめく楽しみである。もう 幾つ寝れば...と指折り数えた昭和の正月は懐かしい思い出だ。ル・レクチェは待つ楽しみのある果実である。収穫して 40 日ほど追熟すると食べ頃になる。収穫の時機を計る生産者の気持ちになった気分も味わえる。芳香が甘く濃くなるのを日々感じながら待つのは心躍る日々。そして至福の時が訪れる。香り、甘み、独特な食感... いずれも「洋梨の貴婦人」と呼ばれる所以である。