

2013

11月のお勧め商品

業務用青果物

(株)藤代商店

〒221-0052

横浜市神奈川区栄町 15-20

TEL 045 (453) 0411

FAX 045 (453) 0727

E-mail info@fujishiroshouten.com

http://fujishiroshouten.com/

「幻の西洋梨 コミス」が今年も届きます！

ドワイアンヌ・デュ・コミス

今年も10月初旬に群馬の**見城さんの畑**に伺いました。

見城さんの畑ではシーズンオフの冬場に木の根元に大量の干し草を盛り、腐葉土として栄養をたっぷり与えます。

また標高550メートルの位置にある畑は、昼間はしっかりと日照量があり気温はあがりますが、朝晩は落着き、

この温度のメリハリが植物たちにとっては過ごしやすい畑なのだそうです。

その畑で生った**幻の西洋梨「ドワイアンヌ・デュ・コミス（以下コミス）」**が今年も見城農園さんから到着します。

今年の「コミス」は年々土壌が安定し、成りの良い系統の選抜も順調にきて、今年のコミスは出来が良いと思われていた矢先、台風18号の本州縦断。暴風雨により、かなりの個数が木からおちてしまったそうです。

しかし**残ったコミスの収穫が9月22日から始まり**、現在予冷がかけられている状態で

順調に仕上がれば**10月後半からの販売**になると思います。

今年も**渋味もなく味が濃厚で素質は抜群**です。お楽しみに！



フランス原産の西洋梨で、梨では世界一といわれた品種だったが、私にいわしむれば、あれこそ果物の王である。

マンゴ、マンゴスチンなどというけれども、コミスの、あの品のある味には及ばない。

福羽さんがまだ宮内省におられる頃―大正四年だっと思う―大原農園から取寄せたが、その頃の値段で一個四円か五円かであった。

例の、表面に凸凹のある瓶のような形は、一般の西洋梨と変りはないが、皮を剥くと、ほんのりと淡褐色がかった果肉が、いかにもしっとりとしていて、心を吸い寄せるようである。

一片を口に入れる。とたんに、何ともいえない芳香と、トロリとした舌ざわりと、上品な甘さが、口いっぱいには拡がる。かす一つ残さず、アイスクリームのように溶けてしまう。実に素晴らしい逸品であった。

四十年たっても、まだあの味が舌に残っている。以来、一度もコミスを見たことと、味わったこともないが、いったいその木はいまはどうなっているんだろう。

宮内庁大膳職主厨長
味と舌 秋山徳蔵著書より

＜生産者＞ 群馬県渋川市 見城農園 見城さん

＜期間＞ 10月後半以降～

＜価格＞ 300～450円 (M～2Lサイズ、A～B品により)

＜コミスとは＞

正式名：「ドワイアンヌ・デュ・コミス」は世界一の梨と云われましたが栽培が極めて難しく市場に出回ることがなかったこの美味しい梨を群馬県渋川の見城さんが商品化しました。かつて昭和天皇の料理番をなさっていた秋山徳蔵さんが「味と舌」(右上記)という本の中で「コミスこそが果物の王である」と称賛しております。