

2015

第2弾

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/

# 秋のお勧め商品

毎年恒例「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

幻の西洋梨「ドワイアンヌ・デュ・コミス」(通称「コミス」)のご案内！

今年も先月9月下旬 群馬県渋川市の見城さんのコミス畑にお伺いさせて頂きました。この標高550メートルの斜面にある畑は水はけが良く、昼間はしっかりと陽射しがありますが、朝晩は涼しく、この気温の高低と立地が果実の成長を促します。そこに見城さんの探究心と情熱がたされ、最高の「コミス」として実るのだと思います。

今年は例年より「実なり」は少なめでしたが、その分一つ一つに栄養分がいき届き、「コミス」本来の味が凝縮され、より美味しく味わえると思います。

その「コミス」がすでに収穫が始まりすぐに予冷がかけられ、順調に仕上がれば10月下旬位からの販売になる予定です。

今年も質と品のある良い味です！お楽しみに！



〈生産者〉 群馬県渋川市 見城農園 見城さん

〈期間〉 10月下旬位～

〈価格〉 350～500円 (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市で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。

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―大正四年だったと思う―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、ほんのりと淡黄がかつた果肉が、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。  
四十年たつたいまでも、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も味わたこともないが、いったいその木はいまはどうなっていることだろう。

宮内庁大膳職主厨長  
味と舌 秋山徳蔵著書より