

# 梨(日本梨)



日本の梨は7月～10月が旬で、「赤梨」と「青梨」があります

赤梨は「**豊水**」や「**幸水**」など果皮が茶色いもので、青梨は

「**二十世紀**」のような果皮が緑色の梨です

どちらもシャリシャリとした食感がありますが、それは ペントザンやリグニンという成分からできた**石細胞**によるものです。また、果皮のザラザラの斑点は、水分を果実に関じ込めておく役割をしています



## 保存方法



水分が蒸発するとカサカサになるので、ビニール袋に入れて冷蔵庫で保存します。新鮮で保存状態がよければ、7～10日ほど日持ちがしますが、なるべく早く食べるようにしましょう



## どの部分が甘い!?



右の図は梨の糖度分布です

梨は枝側よりもお尻のほうが甘い傾向にあります

また、種に近い中心部分より皮に近いほうが、糖度が高いといわれています

なしの糖度分布

