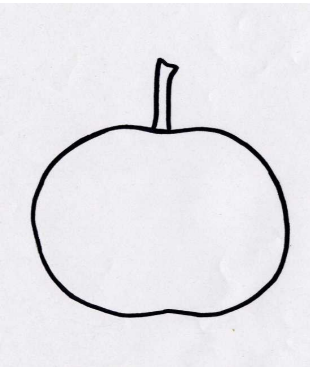
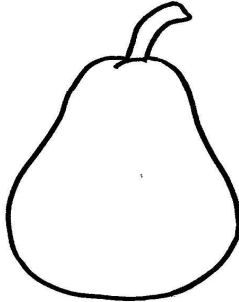
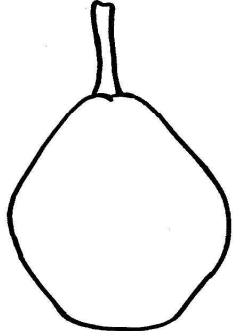


なしの種類と違いを知っていますか？

なしには日本なし、西洋なし中国なしの3種類あります
それぞれの違いを知って、「なし」をおいしく食べましょう

種類	日本なし	西洋なし	中国なし
形の特徴	 円形、偏円（へんえん）	 びん形	 卵形、紡錘（ぼうすい）形
味や食感の特徴	果汁が多く、すっきりした食味。酸味は少ない	なめらかな肉質。香りがよい。甘酸っぱい。	果汁が多く、すっきりとした食感。酸味は少ない
原産地	日本、中国大陸、朝鮮半島	ヨーロッパ	中国
追熟は必要？	収穫後すぐ食べられる	追熟が必要	収穫後すぐ食べられる
貯蔵性	日持ちしない	追熟前は長い、追熟後は短い	比較的日持ちする
国内の主な産地	九州から北海道までの広い地域	東北地方などの寒冷地域	長野県、岡山県などごく一部の地域

西洋なしの上手な追熟方法

西洋なしは、収穫後すぐには固くて食べられません。
おいしく食べるためには「追熟」という作業が必要です。

追熟は、新聞紙などに包んだ果実を一日の温度や湿度の変化が
少なく直射日光の当たらない場所に一定期間置いておきます。

何日かして、果実の色が黄色っぽくなり、軽く押して柔らかさ
を感じる程度の硬さになれば、食べ頃です。



追熟のポイントを押さえて、とろけるような食感の洋なしを是非食べてください