

プルーン発祥の地 佐久地方

※ 9月9日、梅屋果樹園 白田さんにお話しを伺って参りました。

プルーンはスモモの一種になります。(西洋すももともよばれています)スモモは原産地によっては幾つかの種類がありますが、ユーラシア系のドメスチカスモモに属する乾果に属する系統をプルーンと言います。

ヨーロッパでは生のスモモをプラムと呼び、乾燥したものをプルーンと呼ぶことが多いようです。ちょうど、ブドウをグレープ、干しブドウをレーズンと呼ぶのと同じです。

昭和初めに軽井沢の教会に来た外国人宣教師によってプルーンが植えられ、それを長野県の臼田町の土屋喜八郎氏が自分に庭に接木して栽培し始めましたが、戦争で中断してしまいました。昭和30年代後半に臼田町で栽培が再開され、最初は、「ブドウ・スモモ」と名づけたようです。リンゴ農家の方がおやつ代わりに植え、これは美味しい…と栽培が始まったともいわれております。

そして、昭和45年に長野県の佐久地方を中心に水田転作用の作物として栽培が広がりました。昭和55年には、プルーンが健康食品として注目され始め、全国各地に栽培が広がり本格的にプルーン栽培が普及し始めました。

果実の表面にはブルームと言われる白い粉状の果粉がついています。これは果実の最も外側の皮のクチクラ層に含まれているもので、雨や朝露などの水分をはじき病気を予防したり、また果実の水分の蒸発を防いで新鮮さを保つ働きがあります。

果実自身が作ったもので栄養は果皮と果肉の間に多く含まれ、糖度もあります。決して洗わずお召し上がり下さい。

白田さんは栽培に対し拘りがしっかりしており、是非現地にてお召し上がり頂きたいとの事でした。**時間制**

限もなく、雨天でも楽しめます。ぜひお客様の目を見て佐久市発祥のプルーンをどうぞ。