

なし

乾いたカラダをたっぷりの水分でクールダウン

なしのほとんどは水分ですが、糖度は約11~14%程度もあります。糖分としては、ショ糖、果糖、ソルビトール、ブドウ糖を含んでいます。酸度は0.1%程度でリンゴ酸やクエン酸などになります。

食感とみずみずしさが魅力の「なし」は、山口県内で栽培されている落葉果樹の中でも主力の品目です。

青なしの代表格である二十世紀なしは、美祢市秋芳町をはじめとした県内各地で生産されています。生産量は鳥取県に次ぐ生産量を誇っています。

また、赤なしは下関市を中心に「豊水」「幸水」などが生産されています。観光なし園なども人気があります。



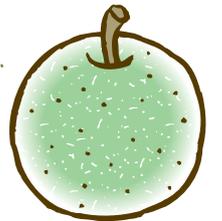
選び方

なしは、手に持ってずっしりと重く形の良いものを選びましょう。背の高いものよりは、横に大きく腰の低いものの方が良いとされています。

青なしは、太陽に透かして表面が透明に感じられるもの、赤なしは、果皮に光沢があって丸いものが良いとされています。

横に大きく
ずっしりしたもの

水分
たっぷり



注目

美祢市秋芳町の「二十世紀」は県内で最も早く、明治37年に栽培が始まり、樹齢100年を越す県内の最古木は今も現役です。

