

第2章 沿革



- 34 レーズンとドライフルーツの歴史：
古代文明
- 36 レーズンとドライフルーツの歴史：
旧世界と新世界
- 38 レーズンとドライフルーツの歴史：
カリフォルニアへ
- 40 レーズンとドライフルーツの歴史：
現在
- 42 ゴールデンステート
- 44 灌漑用水
- 46 トンプソンシードレスの物語

レーズンとドライフルーツの歴史: 古代文明

野生のブドウは6千万年から繁殖していたと言われていいます。狩人や採集民は野生ブドウをそのまま食べたり、日光で乾燥させてレーズンにしたりしていました。最も古くにブドウの木が栽培されていたのは西アジアの北部半島にあるアナトリアで、紀元前6000年頃のものと思われるワインの壺が見つっています。ここは現在、トルコとコーカサスにまたがる地域で、アララト山があります。聖書によれば、この山はノアが箱舟を接岸させて最初のブドウの種をまいた場所です。

王様のための食べ物

ナイル河畔では紀元前5000年頃の人工的な灌漑の遺構が見つかり、エジプト人が紀元前3000年頃までにブドウを栽培していたことを証明しています。テーベのナクト墳墓で見つかった下の絵には、ブドウを採集してつぶす人々の姿が描かれています。墳墓では乾燥した果物を入れる籠が見つかり、エジプト人が果物を貴重品として扱い、死後の世界に持っていくほど価値の高いものとみなしていたことがわかります。



禁断の果実

『創世記』では、アダムとイブが「善悪の知識の木」から禁断の果実を食べました。ラテン語の翻訳ではこの果実は「malum」と呼ばれ、「リンゴ」と「悪」の双方を意味していました。初期のスラブ語のテキストとゾーハル(ユダヤ教のカバラ)では禁断の果実はブドウだと説明しています。また、その次に出てくる節でイチジクの葉を腰布に縫い付ける様子が書かれているため、この果物がイチジクだと考える学者もいます。



アッシリアのストーンレリーフ

古代世界の芸術家にとって果物は重要なテーマであり、農業は繁栄の印でした。この7世紀のストーンレリーフには、ブドウとナツメの木の下に立つアッシリア王アッシュールバニパルと王妃が描かれています。紀元前360年頃までにバビロンの硬貨にはブドウがよく登場するようになりました。

両取手付きの壺

古くは紀元前3500年頃から、ワインと果汁は両取手付きの壺に保管して運ばれるようになりました。ブドウは甘さが珍重されてサバやデフラタムのようなシロップが作られ、古代世界全体で一般的な食材として使われました。ギリシャ人は頻りに壺にブドウを収穫する様子を描いています。両取手付きの壺に入れたワインは、空気に触れないようオリーブ油の膜をはって保存されました。



イチジク

シュメール人は紀元前5500年頃、チグリス川とユーフラテス川の間でイチジク、ナツメ、プラムなどの果物を育てていました。イチジクは長いひもを使って吊るして乾燥させるか、潰して塊にしてから保存・梱包し長旅の食料としました。

ナツメ

アラブの伝説では、人間が最初に創造された際、残されたものを使ってナツメの木が作られました。今日では、ナツメは広く普及しており、中東諸国、アフリカ、東南アジア諸国など多くの地域が、その正確な起源として議論されています。ナツメの木は古くは紀元前6000年頃にヨルダン渓谷で栽培されていたことがわかっており、ジェリコという町は「ヤシの木の町」として知られていました。紀元前3000年頃までにナツメは「肥沃な三日月地帯」全域で栽培され、人々はそのまま食したり、乾燥したものを食べたりしました。また新芽や花も食べられ、シロップにするための樹液をとったり、繊維や木を使って家財道具が作られたりしていました。



レーズンとドライフルーツの歴史: 旧世界と新世界

ドライフルーツは地球の裏側にある新しい土地に伝えられ、そこでさまざまな料理に取り入れられるようになります。果物の栽培と乾燥に関する知識は拡大し、より詳細に記録されるようになりました。古代ギリシャの哲学者アリストテレスが紀元前300年頃から書いた『科学史』は、道徳や美学、論理、政治学、形而上学、科学に関する西洋哲学の包括的な体系を成していますが、この中には果物と種に関する生物学や優れた果実を生み出すための剪定の必要性についても記載されていました。また、古代ローマの詩人ウェルギリウスは紀元前29年頃の計4巻の詩集『農耕詩』の中で、レーズンワインの製作について書いています。ドライフルーツは探検家の手により新世界にもたらされ、カリフォルニアとメキシコにあるスペインの伝道教会で栽培が始まりました。



探検と発見

北欧の言い伝えによると、バイキングの探検家レイフ・エリクソンは1000年頃に北米を発見しました。彼が上陸した土地は野生のブドウが生い茂っていたため、ここをバインランドと名づけました。考古学者により、ニューファンドランドの北端に古代スカンジナビア人が最初に住み着いたとされる場所が発掘されています。



封建社会

上の13世紀の絵には、中世にブドウが収穫される様子が描かれています。ヨーロッパは聖地奪回を目指し、カトリック教徒による軍事活動が頻繁に行われていました。十字軍の戦士はエキゾチックな食材や中東の調理方法を持ち帰りました。そのひとつが、肉、果物、スパイスを混ぜ合わせる調理法です。この調理法は、何世紀もかけて各地に広まりました。

ルネッサンス

ディオニュソス神を描いた古代ギリシャのワインカップから古代ローマのポンペイの壁画、ルネッサンス期の画家ジュゼッペ・アルチンボルドによる食べ物だけで構成された絵画にいたるまで、芸術家は好んで果物を題材とした絵を描きました。繊細な筆使いが特徴の右の絵は「花とドライフルーツの静物画」と呼ばれ、フランドル派の画家クララ・ペーテルスが1611年に描いたものです。ペーテルスは当時の数少ない女性芸術家のひとりでした。



20 June 1636. In the Philip of London, master, Robert Huson for New England, John Winthorpe for the Plantation 13 barrel small band pitch, 4½ cwt Raisins, 10 cwt prunes, 5 cwt. sugar, 2 hhd. of vinegar, 38 iron pots and Kettles cost £6. 13s. 4d., iron work value £40. 250 ells of Vitriol canvas, 200 ells packing canvas, 600 ells coarse lincen cost 8 pence an ell, several remnants of stuff cost £26, 5 ordinary yard broad sayes, 40 goads Welsh cottons, 14 gross Sheffield Knives, 14 dozen pair shoes with other things.

8. July 1636. In the William and John of London, master, Rowland Langrum for New England:— John Wenthorpe esq for the Plantation at Massachusetts Bay in New England one single serge, 36 yards of flannel, 250 goads Welsh cottons, 100 goads Northern cottons, 240 yards ruggs for beds, 7 pair of blankets, 2 cwt. of wrought iron, 200 ells of vittry canvas, 36 pair of canvas breeches cost 45s., 19 cotton waistcoats cost 40s., 108 pair woollen stockings, 3 dozen children's woollen stockings, 40 goads Manchester cottons, 200 yards of Norwich stuffs cost 20 pence a yard, 4 yard broad remnants, 8 pieces of Tresp, 20 dozen of shoes, 2 dozen

レーズン、新世界へ

記録によると出荷されたレーズンが植民地に最初に到着したのは、1636年6月です。ボストン港の記録には、マサチューセッツ・ベイ植民地のジョン・ウィンソープ知事が貨物の一部として「4½ cwtのレーズン」を受け取ったことが示されています。「Cwt」はハンドレッドウェイトの省略形で、約115ポンド(約52キロ)に相当します。

ロイヤルレーズン

19世紀半ば、英国のヴィクトリア女王の宮廷では南アフリカから輸入されたレーズンが人気でした。1838年、女王がハンプトンコート宮殿の庭を一般大衆に開放した際、目玉となったのがメアリー女王の外來植物コレクションとして100年前に植えられていたブドウの木でした。樹齢230年を超える「Great Vine(大きなぶどうの木)」は、現存する世界最古・最大のブドウの木です。宮殿のギフトショップでこの木から収穫されたブドウを買うことができます。



大統領の果物

1754年、ジョージ・ワシントンはマウント・バーノンで生活を始め、ここに長く滞在するようになります。この邸宅では、レーズンが夕食の必需品でした。ドライフルーツは妻マーサ・ワシントンの料理本にも頻繁に登場しています。マーサが髄骨とパン、砂糖、レーズン、カラントを使って「プラム・ブロス」という料理を作った時、ジョージ・ワシントンは「結婚して以来のワシントン夫人の最高の料理だ」と言いました。これにない、その後の大統領とファーストレディーたちのお気に入りのメニューの多くに、レーズンやドライフルーツが使われるようになりました。トーマス・ジェファソンはフランスから「マルセイユのイチジクとレーズン、アーモンド」を持ち帰りました。マディソン・ドリー大統領夫人が作るスクリプチャーケーキにはレーズンとイチジクが入っており、人気を博しました。また、カーター大統領一家はニンジンとレーズンのサラダを好んで食べました。



レーズンとドライフルーツの歴史： カリフォルニアへ

1873年、フランシス・T・アイゼンはフレズノの東にあるファンチャー Creek 沿いの10ヘクタールの土地にマスカット種の実験的なブドウ園を作りました。1891年に出版された『California Homes and Industries』の中でアイゼンは1877年の最初の収穫についてつぎのように語っています。

「とても暑い年で、収穫前のマスカットの房が乾いてしまいました。これはレーズンとして扱い、茎を取り除いて箱に入れ、サンフランシスコの市場に出荷しました。レーズンは高級食料品店に販売され、ペルーからの輸入品としてショウウィンドウに飾られました。ところがヒクソン氏は、これがアイゼンブドウ園のものだと見抜きました。農園を視察した同氏は、レーズンの販売業者に最高のレーズンはフレズノ郡で作られると断言しました。その後、他の栽培農家もレーズン栽培に参入し、これが現在の評判高いフレズノ産レーズンの基盤となりました。」
包装されたレーズンは1878年までに州外にも出荷されるようになり、1903年までにカリフォルニアは毎年5万5000トン近くのレーズンを生産していました。



スペインのレーズン

スペインの芸術家ホアキン・ソローリャ・イ・バスティーダは1890年代、スペインのレーズン業界を描いた一連の絵画を制作しました。20世紀までスペイン東部のバレンシア地方はレーズンの主要な輸出地でした。カリフォルニアで最初に商業生産されたレーズン用ブドウはマスカット・オブ・アレキサンドリアです。海外遠征中にこれを発見したアゴストン・ハラジー大佐が1851年にカリフォルニアにもたらしました。

天日干し

下の写真は、1912年頃にカリフォルニア州サンガー近辺でアンズとモモが木製トレイの上で天日干しされている様子を撮影したものです。一方、レーズンは農園でトレイに載せて乾燥させるか、ブドウ棚の上で乾燥させるのが主流でした。自然の種なしレーズンは現在でも同じ方法で乾燥しますが、ほとんどのドライフルーツは本来の明るい色を保つため、乾燥器を使用して乾燥させます。



プラム

1850年、フランス人のルイ・ペリエがカリフォルニアにやって来ました。ペリエは「ブルーンの首都」として知られるフランスのアジャン出身で、ミッション・サンノゼの近くに土地を購入し、アジャンから持ってきた根を野生のプラムに接ぎ木することに成功しました。この地域では1880年代にリンゴとナシの供給が過剰になり、地元の栽培農家はブルーンに夢を託しました。当時ブルーンは人気の高い輸入品でしたが、鉄道のおかげでカリフォルニアはすぐに米国内の生産地になりました。1900年までにサンタクララバレー地域では85軒のプラムのパッカー（箱詰め業者）ができました。



アンズ

アンズは、スペインの伝道師たちにより初めてカリフォルニアに持ち込まれました。サンフランシスコ湾の南西に位置するサンタクララバレーの開拓移民は、ここが核果類に最適な土地であることを発見しました。1920年代にはプラム、モモ、チェリー、アンズがよく育ち、1935年までには3000軒近くのアンズ生産者が誕生しました。



包装と出荷

間もなくパッカーは、生産者と消費者をつなぐ重要なリンクとなり、サンワキーンバレー全体で何十社ものパッカーが誕生しました。工場では数百人が働き、栽培農家からの天日干しレーズンはここで保管、処理、箱詰めされ、米国内はもちろん、世界各国にも出荷されました。

鉄道

大陸横断鉄道は1869年に完成しました。東部から農民と移民がこの地に移り住み、栽培農家は西部から新しい市場へ製品をすばやく輸送できるようになりました。1872年にはリーランド・スタンフォードがセントラル・パシフィック・レイルロードをサンワキーンバレーまで拡大し、現在のフレズノ市街にあたる場所にフレズノ駅を建設しました。間もなく周辺地域にも駅ができました。リードリー駅（左）もそのひとつです。鉄道の拡張に従い、フレズノ駅周辺の地域も拡大し、遠方の市場で増大する需要に対応するため、多くの農民が農産物の栽培を始めました。



マスカット

フレズノ郡で最初のレーズンを作る際、実が丸くて大きい粒のマスカットが使われました。マスカットのレーズンはトンプソン・シードレス種に変わるまで業界標準でした。



レーズンとドライフルーツの歴史：現在

レーズンおよびドライフルーツ生産地として繁栄を誇り始めたカリフォルニア中部は、小さな農村の集まりから莫大な生産量を誇る農地へと変貌を遂げました。生産量が増えるにつれて革新も進み、レーズンとドライフルーツの栽培農家、パッカー、販売業者の連携により、レーズン産業はカリフォルニアの農業・経済の発展に欠かせない産業となりました。今日、カリフォルニアは国内生産量でトップを占め、米国のレーズンとドライフルーツの90%以上を生産しています。



2010年のカリフォルニア州内の主な生産地域

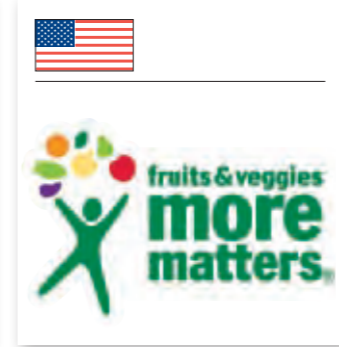
レーズン	プルーン	イチジク
1. フレズノ	1. サッター	1. マデラ
2. マデラ	2. パット	2. メルセド
3. カーン	3. テハマ	3. フレズノ
4. トウレアリ		

■ プルーン生産地域
■ レーズン生産地域

生産地域の変化

1890年にはレーズン用のブドウ生産地域はカリフォルニア全体に広がりました。しかし、1950年までにはほとんどがサンワキンバレーに移り、今日ではレーズン用ブドウの大部分はサンメイドのキングスバーク本社から80キロの圏内で生産されています。プルーンおよびイチジク業界も同様の経過をたどり、今ではそれぞれサクラメントとサンワキンバレーで主に生産されています。

ドライ・オン・バイン (DOV) と機械による収穫
栽培農家が開発した革新的なレーズン生産方法は、大きな成果を見せました。ドライ・オン・バイン (DOV) 方式や、連続トレイを使った機械的な収穫方法(左)もその一部です。



健康な食生活の推進
サンメイドの伝統的なドライフルーツ(アンズ、リンゴ、ナツメ、イチジク、モモ、レーズン、プルーン)のパッケージには、より多く果物と野菜の消費を奨励する各プログラムの推薦メッセージが記載されています。カナダでは「Mix it Up!」、英国では「5 A Day」、そして米国では「Fruits & Veggies More Matters」です。



社会の認識の変化
2011年5月、ダン・ギャラハー博士(上)を含む国際的に著名な健康衛生研究者たちは、第30回世界ナッツ&ドライフルーツ会議において、世界中の政策立案者に対しドライフルーツと生鮮果物を栄養的に同等にみなすように勧告しました。



新種の果物
ブドウの新種は次々に開発され、栽培が広がっています。1973年はフィエスタ、1995年はドバイン、2001年はセルマビートが開発されました。成熟の早いこれらの種類を利用することで、栽培農家は早期に収穫して生産量を増やすことができます。



ゴールデンステート

1848年、サッターの鉱山で金が発見され、その年のうちに世界中から一攫千金を狙った30万人の移民がカリフォルニアに殺到しました。金はサンワキン川でも見つかリ、1851年までに現在のフレズノのすぐ北にあるミラトンの町は活気ある採鉱集落化しました。しばらくして、カリフォルニアの金はほとんど採りつくされ、新しい移民は別の生活手段を求めようになりました。彼らは、人口の少ないこの地域でなんとかして生き延びる機会を求めていました。続いて、移民の第二波がやってきます。今回は、温暖な気候と肥沃な土壌、豊富な水資源を持つカリフォルニアに農地を求めてやってくる移民がほとんどでした。新しくやってきた農民が出身地の家族や友人に自分たちの成功を知らせると、さらに移民が押し寄せ、色々な農作物の栽培知識と多様な背景を持つ人口構成ができあがりました。



コロニー（共同農地）方式

この地域で土地ブームが起きたのは、マーティン・セオドア・カーニーのおかげでもあります。カーニーの最初の職業は、サンフランシスコのW・S・チャップマン・アンド・ベルナルのセントラル・カリフォルニア・コロニーを管理することでした。その後、事業を興し、フレズノ東部にイースターバイ・コロニー、フレズノ西部にフルーツ・ベール・エステートを開発しました。共同農地は面積8ヘクタールの土地で、灌漑設備が整備され、農業に最適な豊かな土壌でした。この地域に多くの移民が移り住み、1890年代初頭には、クラザーズ、センタービル、クリフトン（現在はデルレイ）、ダイヌバ、イーストン、ファウラー、キングスバーク、リードリー、サンガー、セルマなど10を超える町が誕生しました。19世紀末頃までには、数百ヘクタールの肥沃な土地を有する共同農地によりサンワキンバレーは大きく姿を変えました。

渓谷の形成
人気の高いヨセミテ国立公園があるシエラネバダ山脈は、数百万年におよぶ地質学的な活動によって、4000万年前に形成されたと推定されています。シエラネバダからの古代氷河の水がサンワキンバレーに層状の土壌をもたらしました。山から続く河川は堆積物を残し、広大な沖積物の平野が誕生しました。砂とシルト、砂利、粘土がゆるくまとまった土壌が砂を含むロームを作り上げました。浸透性の高いロームは、根の成長を促進し、栄養素が根全体に行き渡るため、最適な栽培環境を提供します。



貴重な水

サンワキンバレーで最初の入植が行われた頃、農民は雨と豊富な地下水源に頼って作物に水をやっていました。初期の人工水路によりキングス川とサンワキン川から貴重な水が運ばれました。最終的にはダムを作り、シエラネバダ山脈の雪解け水を東部に貯め、そのふもとにある農園で水を活用できるようになりました。



完璧な天候条件が生み出す可能性に気づいていました。1890年までにカリフォルニアは約3万トンのドライフルーツを生産するようになっていました（その内訳はレーズン約2万トン、プルーン約4500トン、イチジク約2万3000キロ）。



理想的な天候

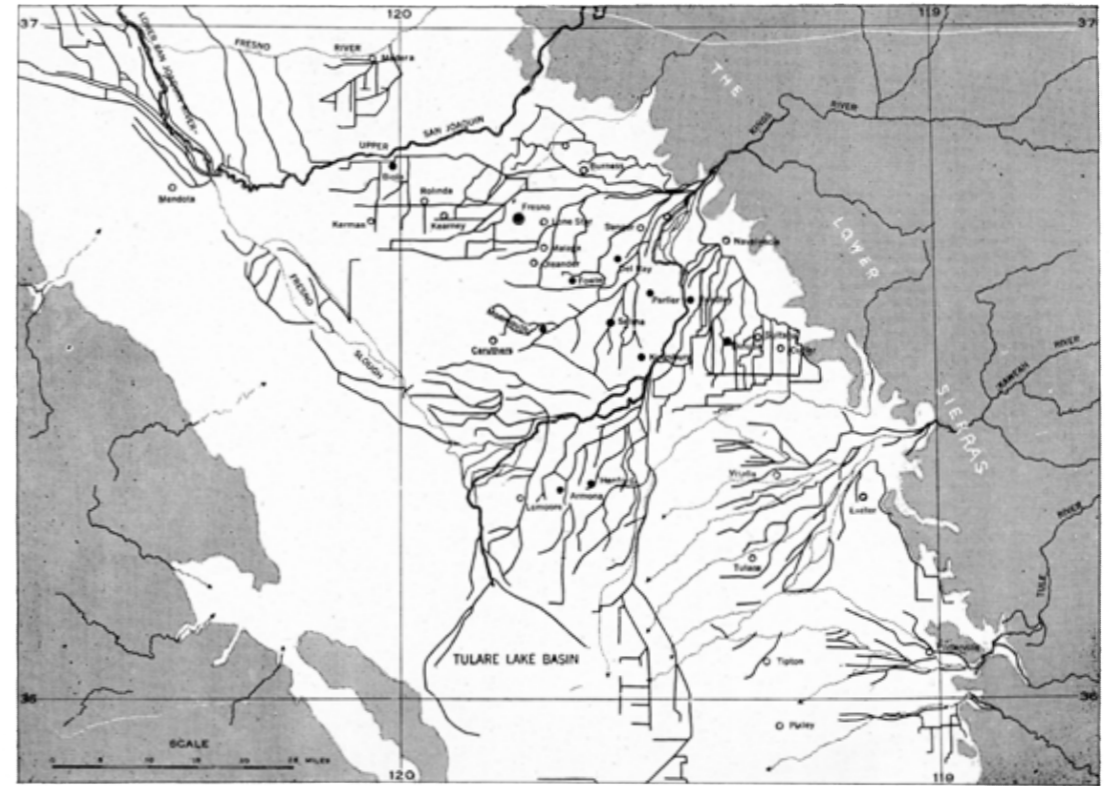
カリフォルニアにはいくつかの独特な微気候があります。サンワキンバレー中部の天候パターンはレーズンの生産に最適です。土壌は、よく灌漑されたローム砂地で水はけがよく、9月は暑く乾燥するため、ブドウの乾燥が促進され、甘いレーズンになります。また山に取り囲まれているため、冬季は盆地に霧が立ち込め、果樹が休眠してエネルギーを蓄え、春の成長期に備えることができます。夏の乾燥した日差しの強い天候と肥沃な土壌は、ドライフルーツの生産には申し分のない条件なのです。ドライフルーツ栽培の先駆者たちは、この

灌漑用水

スペイン人の探検家ガブリエル・モラガは1804年、探検隊を率いてカリフォルニアの内部盆地に入りました。ここで彼は大きな川を発見し、聖母マリアの父親である聖ヨアヒムにちなんでサンワキーンと名づけました。同氏は乾燥した草地を南方に移動し、1月6日（公現祭の日）に別の川沿いでキャンプをしました。彼はこの川を「聖なる王の川」(The River of Holy Kings: *El Rio de los Santos Reyes*)と名づけました。現在ではサンワキーン川とキングス川は米国で生産高トップの農業地域のひとつに水を供給しています。

水資源の利用

この地域の初期の農民は、農作物に水をやるために雨と地下水に頼っていました。シエラネバダ山脈からの雪解け水は川を流れ土壤に浸透し、西に移動します。このため渓谷の地下に豊富な地下水量が確保されます。当時は地下水面が高かったため、ショベルで掘れば水が出てくるほどでした。現在では降雨量と降雪量が毎年変動するため、水面のレベルも変わっています。河川の水がダム、灌漑水路、灌漑区域に流れるようになると、農業は活気づきました。



水利権

水が管理され始めると、農民と牧場主は水に対する権利をめぐる争いになりました。1887年ライト灌漑法では農業地域で灌漑区域を形成することが認められました。灌漑区域では、小規模な農家が協力して水資源を集め、水を必要な場所に引き入れます。より小さな灌漑区域は最終的に合併され、今日ではマデラ灌漑区域、フレズノ灌漑区域、統合灌漑区域、アルタ灌漑区域としてサンメイト栽培農家に水を提供しています。

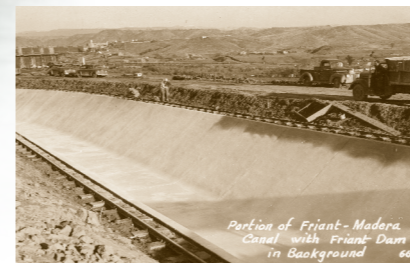
フレズノスクレーパー

効率的な水路建設の必要性を認識したスコットランドからの移民、ジェームズ・ポーテウスは、手動で操作でき、且つ土の量を4倍に増やせる機械を発明しました。彼は1870年代中旬にFresno Agricultural Worksを設立し、その後、自らが発明した「フレズノスクレーパー」の特許を取得しました。この革新的なデザインは世界中で利用され、パナマ運河の建設で重要な役割を果たすとともに、第一次世界大戦では塹壕を掘る作業に使われました。現在でも、このデザインは土木作業機械の基準とされています。



灌漑の先駆者

1868年、アンソニー・Y・イースタービーとモーゼス・チャーチはナバ郡からフレズノに移り、乾燥した土地に水を引き入れ豊かな作物を生産するために灌漑水路の工事を始めました。彼らは1871年にFresno Canal and Irrigation Companyを設立しました。現在のフレズノ灌漑区域の基礎となった同社は、1300キロにおよぶ水路を管理していました。



セントラルバレープロジェクト

1935年、灌漑用水と公共水を提供するためにセントラルバレープロジェクトが設立されました。カリフォルニア北部および中部のさまざまな河川から運河や送水路、ポンプ場、貯水池、ダムを通して水が運ばれました。上流には、1890年代に南カリフォルニアに電気を供給する目的で建設されたビッグクリーク水力発電所があります。



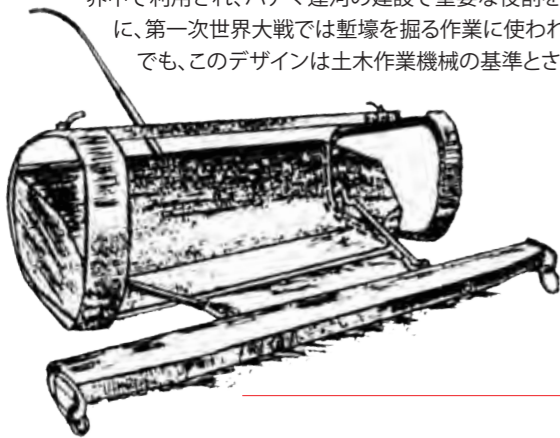
フライアントダム

1942年に完成したサンワキーン川のフライアントダム建設により、この地域の最初の開拓部落であるミラートンという町が水没しました。その後、水はミラートン湖からフライアントカーンおよびマデラ水路を通してフレズノ、カーン、マデラ、トゥレアリの各郡に供給されるようになりました。上流には、1890年代に南カリフォルニアに電気を供給する目的で建設されたビッグクリーク水力発電所があります。



パインフラット貯水池

1954年、陸軍技術部隊によりパインフラットダムが建設されました。このダムは、北米で最も深い峡谷キングス・キャニオンから流れ落ちるキングス川の水を利用しています。パインフラットダムとその貯水池は治水、水力発電に使用されるほか、春と夏の灌漑用水として農園にとって重要な水源になります。これにより、農民は「川の流れ」にそれほど頼らなくてもよくなりました。



トンプソンシードレスの物語

1868年、英国人の移民ウィリアム・トンプソンは家族とともに2頭の幌馬車と6頭の馬でイリノイ州を発ち、グレートプレーンを横断しました。北カリフォルニアに入った後、ユバ・シティの西にある土地に定住しました。彼は数多くのブドウの木を切り枝を東部で購入していました。このうちの3本が、コンスタンティノープルが起源と言われる「レディー・デ・カバリー」だったと言われています。この3本の切り枝を、彼は既存の台木に接ぎ木しました。1本は洪水のため、成長しませんでした。残りの木は剪定しすぎたため、実が付きませんでした。トンプソンは、この木にはブドウの実がつかないと思い、そのまま放置していました。ところが後日、木に実がなっていることに気づきました。1875年には大きくて甘い楕円形のブドウの実が約23キロも収穫されました。その皮は薄く、酸味は控えめで、しかも種がありませんでした。



理想の農地

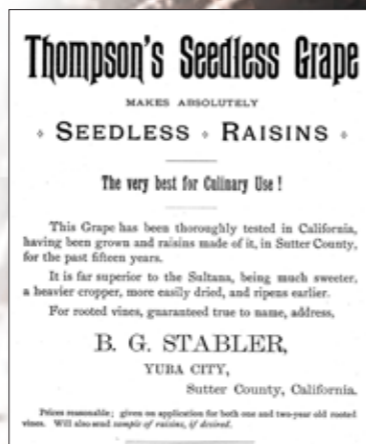
トンプソンのブドウを使った最初の大规模なブドウ農園は、彼の友人であるJ・P・オンストットにより作られました。サッター郡に作られたこの農園の面積は200エーカー(約80ヘクタール)でした。1892年までにオンストットは数千本の切り枝を出荷しましたが、出荷の大半はブドウの栽培が盛んだサンワキンバレーにとどまりました。生産農家がフレズノ地域をブドウの栽培に最適な場所と認識するまでに時間はかかりませんでした。

名前の由来

フェザー川対岸のユバ・シティの東にあるメアリーズビルで開かれた農作物品評会に、ウィリアム・トンプソンの種なしブドウが出品されました。トンプソンは高い評価を受けたこのブドウの根株を友人に分け、種なしブドウの普及とともに彼の名前も有名になりました。最終的に彼の名前がこのブドウの同義語となり、「トンプソンシードレス」として知られるようになりました。ウィリアム・トンプソンの死後、息子のジョージ(1924年の右の写真ではブドウの木を手入れ中)が父親の遺志を継ぐために尽力しました。

注目の的

1915年、サンフランシスコのパナマ太平洋万国博覧会で紹介されたトンプソンシードレスは、一躍消費者の注目を集めました。当時はマスカットのレーズンが好まれていましたが、種がありました。種は機械で取り除かれていたのですが、レーズンの皮が破れて表面はベトベトでした。トンプソンシードレスには種がないため、このブドウから作られるレーズンは、甘くて食べやすいという利点がありました。消費者はトンプソンシードレスの方を好むようになり、間もなくカリフォルニアで最も人気の高いレーズン用のブドウになりました。現在では州内の8万ヘクタール以上にトンプソンシードレスが植えられています。天日干しされたトンプソンシードレスのレーズンは、オープン料理のほか、チョコレートまたはヨーグルトのコーティング、シリアルに混ぜたり、手づかみでそのまま食べたりと人気商品になりました。



口コミで高まる人気

1930年代までにトンプソンシードレスは広く認識されるようになり、陽光のふりそぐ豊かな農業地帯サンワキンバレーは国内にその名を広く知られるようになりました。この土地に住む人々が農業の繁栄を示す絵葉書を故郷に送ると、この地域への移民はさらに増えました。



禁酒法

1920年、米国議会で憲法修正第18条が可決され、アルコール飲料の生産と販売が禁止されました。1920年1月16日、『Fresno Republican』紙でこの新しい法律について報じられた後、アルコールはフレズノ郡のドライクリークに廃棄されました。禁酒法により、その大部分がワイン醸造用に使われていたマスカットもレーズン市場に入り込むようになりました。しかし、レーズン用マスカットの供給量が増えても、消費者は明らかにトンプソンシードレスの方を好みました。1933年、米国議会在憲法修正第21条を可決し、禁酒法は廃止されました。しかし、その後もトンプソンシードレスで作ったワインは消費者から支持され、ワイン醸造とレーズン生産の両方が可能であるという点で栽培農家からも理想的なブドウとして支持されました。



歴史的な場所

ユバ・シティの西、コルサ高速道路(州道20号線)の脇には、トンプソンシードレスを記念したカリフォルニアの公式記念碑が建っています。この記念碑は、トンプソンが後日、トンプソンシードレスとして知られるようになるレディー・デ・カバリー種のブドウを植えた地であることを示しています。