

▼出荷を待つ幸水の実(大町・勸兵衛園)



地域ブランドの梨 8月から順番に

市川の特産品が梨だということは、皆さん既にご存知でしょう。市川の梨栽培の歴史は200年といわれていますが、昨年、「市川のなし」として地域団体商標登録され、晴れてブランド化されました。

8月の代表選手は、幸水。続いて、豊水、あきづき、新高と、10月まで梨のリレーが楽しめます。市川の梨は全国に出荷されると共に、各農家で直売や宅配もしています。最近では梨狩りができる農園もあり、この時期、大町の「梨街道」は市内外から訪れる方々にぎわいます。

品 種	収穫期	特 徴
幸 水	8月上～ 中旬	皮は黄色みがかった褐色。やや歯ごたえがあり、水分も多い。甘みが強く、酸味は弱い。
豊 水	8月下旬～ 9月中旬	皮は赤褐色。果肉は柔らかくて、水分も多い。甘みも酸味も強く、さわめて濃厚な味わい。
あきづき	9月上旬～ 9月下旬	平成13年登録の新しい品種。「豊水」の酸味と「幸水」の甘みを兼ね備えたおいしさ。
新 高	9月中旬～ 10月上旬	皮は褐色で、果肉は柔らかい。甘みが強くて酸味が弱い、独特の香りがある。一番大きな品種。



「焼いて食べるとおいしいよ」
宮久保の村越園芸へ▶

また、JA市川市朝市組合では、第2・4土曜日に行徳支店で夕市を開き、新鮮な作物を皆さんに提供しています。

露地栽培の代表作物はねぎですが、近年はトマトやキュウリの施設栽培にも力を入れ、県内や東京の市場にも出回っています。季節の野菜を独自の方法で栽培し、直売する農家も。珍しい野菜は調理方法も教えてくれるので、ぜひ直売所へ足を運んでください。

市川産を食べよう！

地産地消

地域で採れた農産物を、その地域で消費する地産地消。直売や市場で買えば、採れたてで新鮮なのはもちろん、輸送コストが削減されて環境にもメリットがあると期待されています。何よりも、生産者から直接買えるので、どのように作られているかを自分の目で確かめられて安心です。市内で栽培される農産物を毎日の食卓に取り入れて、どんどん食べましょう。



新鮮野菜

直売所や夕市で



発行:市川市
編集:企画部広報担当
〒272-8501
市川市八幡1-1-1
☎047-334-1111
☎047-336-2300
ホームページ
<http://www.city.ichikawa.lg.jp/>

8月9日
2008年(平成20年)
毎月第1～第4土曜日発行
No.1294

第4回 いちかわ 産フェスタ

夢中になれる 市川産が大集合!!

農協・漁協朝市や市内商業・商店が出店。伝統工芸品や産業の展示も。

日時
9月7日(日)《雨天決行》
午前10時～午後4時
会場
県立現代産業科学館
問い合わせ
☎377-1011
商工会議所

イベント

ものまねお笑いショー
出演 にしおかすみっこ、
きみのこうじあやまる
豪華景品が当たる抽選会
うなぎのつかみ取り
スタンプラリー
など

(商工振興課)

問い合わせ
☎338-3500
JA市川市経済センター

☎320-3311
農政課

やっぱり
新鮮が一番!!
おいしいよ

