

# 旬を食べよう。梨

## 市川の梨

シーズン  
到来!

地域ブランド。市内北部の地域で盛んに生産されています。梨生産量は、年間約7,000トンです。今年も開花時の天候被害もなく、より多くの収穫が予想されています。市内9月から10月にかけて収穫され、時期になると市の北部では、あちらこちらで梨ののぼり旗が立ち、楽しい話題といっしょにお召し上がりください。

☎320-3311 農政課

### 市川で収穫できる主な梨



新高 **新高** 収穫期  
9月中旬～10月上旬

一般に出回っている種の中で最も大型。果皮はきれいな褐色で、ざらつきは少ない。甘味が多く、独特の芳香。歯ごたえもある。貯蔵性に優れていることから、贈答用として人気が高い。



あきづき **あきづき** 収穫期  
9月上旬～下旬

幸水・豊水・新高をかけ合わせて生まれた期待の新品種。豊水よりやや大きく、形は扁平。酸味が少ない分、甘みが強く、果肉は柔らかい。

## 『市川の梨』物語 地域ブランド「市川の梨」

市川の梨栽培は、江戸時代(1800年頃)に寺子屋の師匠をしていた川上善六が、美濃国(現在の岐阜県大垣市)から梨の枝を持ち帰ったことに始まります。試験栽培を始めた葛飾八幡宮の境内には、善六を讃える碑が建っています。江戸時代後期には界わいで栽培が盛んになり、江戸での評判も上々だったと言われます。

その後、大正時代には、市川の梨農家の故石井兼吉氏が育成した新品種「石井早生」が全国的に注目されるようになりました。石井早生の原木は、大野町2丁目の迎米公民館北部の梨畑に今でも残されています。

このように約200年にわたり、研究を重ね人々に愛されてきた「市川の梨」は2007年8月に「地域団体商標登録認証」を取得。地域ブランドとしてさらに品質の向上につとめています。



梨栽培が盛んだった様子は、「梨園、真間より八幡へ行く道の間にあり」と、江戸時代の観光案内書ともいえる『江戸名所図会』にも描かれています。

# おいしい梨ができるまで。

みずみずしい梨を食卓に届けるために、1年を通じ、農家のみなさんは細やかな努力を重ねています。また、市内の農地の半分近くを占める梨園は、緑ゆたかな景観づくり、防災拠点としても大きな役割を果たしています。市川の四季を彩る、梨園の1年を見ていきましょう。

自然と歩む、梨の1年 生産者 中村浩二さん



市川で梨栽培が盛んな理由は、土の水はけがよく、霜の害が少ないなど梨栽培には恵まれた条件がそろっていること。それ以上に大きいのは、100年、200年と伝えられてきた技術の存在でしょう。受粉のタイミングは今も昔も難しいですね。花の時期は短いし、雨が降ると作業ができません。そのため1年365日のうち、たった1日のチャンスしかない年もあるんです。花を咲かせたり、実をつけたりすることで、木は力を使います。収穫し終わると、「苦労様」というねぎらいと来年の力を蓄えてほしいとの願いをこめて、「御礼肥」と呼ばれる堆肥をやるんですよ。将来的には、梨のオーナー制度などを通じて市民との交流も深めていきたいですね。その上で、これからもおいしい「水菓子」を作っていきたいです。

**1～3月 休眠期**  
整枝・剪定・棚の修理  
成長した不要な枝や古くなった枝を切ったり、花芽を整理したりします。花の咲く位置で梨の実る場所が決まるため、どの枝にも十分日が当たるようにする大事な作業です。

**10～12月 養分貯蔵期**  
園地整備・元肥  
1年の収穫に対する感謝と翌年の豊作への願いをこめ、肥料やたい肥をやりまします。落ち葉や枯れ草などの清掃も、害虫を防ぐために欠かせません。

**3～4月 発芽・成長開始期**  
接ぎ木・摘蕾  
優良なつぼみに養分を供給するため、余分なつぼみや弱いつぼみを間引きします。花を咲かせるためには、蓄えられた養分を効率よく行き渡らせることが大切です。

**8～10月 収穫期**  
収穫・出荷  
いよいよみなさんの食卓へ。東京都内、市川市内をはじめ横浜、川崎などの市場に出荷されるほか、直売も行われます。



# ふるさとのかき



梨は、市川を代表する地域ブランドで県内で第2位。産出額ではトップで生産される梨は主に4種類で8月1日旗がはためいています。市川の梨

**梨選びのポイント** 梨選びのポイントは座りのよいものを選ぶことです。いわゆる「まつとうな形」のものなら、どこから食べてもうまいですよ。偏った形の実は、味にむらがあるんですよ。切ってみると、種が平均に入っていないはずですよ。色味の強いものは熟しすぎですね。ある程度、冷蔵庫でも保存ができますが昔と違い、配送に時間がかからなくなると、食べる分だけ状態が出荷しているので、食べる分だけその都度、買うことをおすすめします。2時間くらい冷蔵庫で冷やすと、一層おいしくなりますよ。とにかく直売所に足を運んでみてください。庭先販売ですから、生産者と言葉を交わすこともでき、何より、もぎたての梨を楽しめます。

## 梨選びのポイント

JA市川市果樹部会長 松丸孝男さん



## 幸水 収穫期 8月上旬～中旬

生産量の約3割を占める日本の梨の代表種。果皮は黄味がかった褐色で、肌はやや粗い。果汁が多く、甘みは強いが酸味は少ない。日持ちは短い。

## 豊水 収穫期 8月下旬～9月中旬

幸水に続く、日本の梨の代表種。幸水より大きめで、果皮は赤褐色でざらつく。みずみずしく甘味・酸味とも多い。味はきわめて濃厚で果肉は柔らかい。日持ちは短い。



## 研究圃場がオープン。梨の苗木、未来へ



JA市川市果樹部会研究部会長 竹本秀作さん

市川の梨栽培技術は、県でもトップレベル。現在は上質な梨をさらにどのように販売し、広くPRしていくかが大きな課題になっています。

今年の1月には市と協力し、市民との交流、若い生産者の技術向上をめざし、柏井に梨の圃場(畑)を作りました。今、柏井小学校の5、6年生と一緒に植えた苗木が育っているところです。梨は安定して収穫できるまでに7～8年かかりますから、その頃には高校生になっているんですね。それまで覚えていてくれたらうれしいですね。

市川では、早くから有機栽培に取り組んできました。都市化が進む中で、農薬散布への不安も耳にしますが、使用には、厳しい基準が設定されています。これからもできるだけ環境に配慮し、市民と一緒に収穫するチャンスなどを通じて、さらに梨づくりへの理解を深めていきたいと思っています。



## 市川の梨を試食しませんか 9月19日(土) 葛飾八幡宮

街の魅力を再発見してもらおうと始まった「回遊展in八幡」では、市川の梨栽培発祥の地である葛飾八幡宮で、『あきづき』の試食販売などを行い、市川の梨のおいさを多くの皆さんに味わっていただきます。境内では農具市(ボロ市)も開かれます。ぜひ足をお運びください。

農産物直売所の案内はJA市川市のホームページでご覧になれます。  
<http://www.ja-ichikawashi.or.jp/chokubaijo/ichikawa/index.html>

## 4月 開花期



**人工受粉(交配)**  
 開花直前のつぼみのおしべから花粉を取り出します。人工授粉は、その出来不出来によって品質や生産状況が左右される重要な作業。現在栽培されている梨のほとんどで行われています。

## 5～7月 果実成長期



**摘花、袋かけ、誘引**  
 病害虫を防ぎ、キズや日焼けを防ぐため実を袋をかける品種もあります。形の悪い実や、位置の悪い実は間引きします。翌年以降に残す枝を選び出し、棚に固定するものもあります。

