

今、旬を迎えている 市川のなしの生産者に密着

千葉県は全国一の収穫量を誇る梨の産地です。中でも市川の梨は江戸時代にはすでに栽培されていたといわれるほど歴史が古く、昨年の千葉なし味自慢コンテストでは市川の梨農家が多数入賞するなど、味の良さが証明されています。また、こうした歴史、知名度などが評価され地域ブランド「市川のなし」として、2007年8月に認められました。今回の特集ではその梨がどのように栽培されているのか探るため、梨農家に1年間密着しました。

図1711-1141農業振興課



▲販売共同選果場で収穫した梨の大小、品質の良さを選び分けている様子



梨農家 板橋俊治さん

おいしさの秘密

「良い土壌」と「農家同士の協力関係」がおいしい梨を育てる

市川市は火山灰土壌で覆われていて、水はけがよくおいしい梨を栽培するのに適しています。土づくりは農業において全ての土台となるので、元々良い土壌があるのは強みです。また、市内に梨農家が数多くあり、梨の栽培に関してお互いに情報を共有する機会があります。もちろん梨が市場に出ればライバル関係ですが、減農薬や栽培管理などの栽培技術に関しては梨農家同士で話し合い、技術を高め合っています。

「市川のなし」を買うには

「市川のなし」は、市内スーパー、道の駅いちかわなどでも販売されていますが、市内には約130軒の梨直売所があり、全体の7割は直売で販売されています。市では市川の農産物の直売所を地図にまとめた「農産物直売所マップ」を農業振興課(分庁舎C棟)に設置しています。直売所に行く際にご利用ください。また、品種によって収穫時期が異なります。下記の梨カレンダーを参考にしてください。



マップを持って直売所へ行く

梨農家の1年

梨はさまざまな作業を経て、手間暇をかけて育てられています。その主な作業を紹介します。



せんてい ゆういん
剪定・誘引
(11月～3月)

余分な枝をハサミやのこぎりで切る「剪定」、枝を果樹棚と呼ばれる針金に結び付ける「誘引」などの作業を行い、栽培に適した木に調整します。



交配

(4月上旬 花が咲いてから2週間)

梵天や花粉交配機で人工的にめしへの先に花粉をつけ受粉させます。不完全な受粉により果実がならなかったり、いびつな形になったりしないよう気をつけて、この作業を行います。



摘果

(5月～7月)

不要な果実を落として数を制限します。これにより木に蓄えられた栄養を余分に消費させず個々の果実によりよく行き渡らせ、大きくて良い梨を作ることができます。



袋かけ

(6月下旬～7月上旬)

紫外線や害虫を避け、きれいな果実にするために袋をかけます。この作業を行わない品種もあります。



収穫

(8月上旬～10月上旬)

梨農家によって収穫時期の判断は異なりますが、果実の色づきや花の満開時期からの日数などを基準に収穫します。



▲昨年度JR市川駅での販売の様子

「市川のなし」フェア開催します

市川市農産物等普及協議会が平成19年度に誕生した地域ブランド「市川のなし」をPRするために道の駅いちかわ、市内の鉄道2駅で特別販売を行います。

●日時・場所

8月3日(土)午前11時 道の駅いちかわ

8月24日(土)午前11時 東京メトロ東西線「行徳駅」駅前広場

8月31日(土)午前11時 JR総武線「市川駅」南口駅前広場

天候などの理由により、内容の変更や中止の場合があります。また、いずれの場所も売次第終了です。

食べごろを 確認しよう 梨カレンダー

市川市内で主に収穫される品種は幸水、豊水、あきづき、新高です。その時期に旬のおいしい「市川のなし」をご賞味ください。(収穫時期は目安になります)。

8月			9月			10月
上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬
幸水 やや歯ごたえがあり、多汁で甘みが強く酸味が少ない			豊水 甘み・酸味ともに強く味がきわめて濃厚			
			あきづき みずみずしくてほどよく甘い			
			新高 果実が大型でやわらかく、甘みが強く酸味が少ない			