

は な し

市川を代表する地域ブランド「市川の梨」が、今年もおいしい季節を迎えました。常に技術の向上を目指して努力している農家のみなさんが、愛情を込めて育てたものです。疲労回復や夏バテにも効果があると言われてる梨を、どうぞお召し上がりください。(農政課)

密着!~梨農家の1日~

収穫を控えた7月中旬のとある1日、梨農家に密着しました。梨農家では収穫期に向けて梨がおいしく育つよう、1年を通じて念入りに手入れをしています。

摘果

軸が折れてしまった梨や、傷がついてしまった梨などを落とします。高品質の果実を生産するための作業です。



草刈り

この時期は雑草があつという間に伸びてしまいます。こまめに、地道に、草刈機で刈ります。



コンテナ洗い

収穫した梨をいれるコンテナを水洗い。収穫期に備えます。



ダンボール上げ

大量の出荷用ダンボールを2階に運びます。1階は主に直売所や選果作業の場所になるため、ダンボールは使うときに必要な分だけ下ろします。



今回密着したのは…

板橋 徹さん(28歳)

代々続く梨農家の板橋さん。市内の農業後継者で構成された市川市農業青少年クラブの会長。好きな梨の品種は豊水。



梨の食べごろカレンダー

8月	上旬	幸水	時期によって品種や味わいもさまざま。旬を逃さずにいろいろな梨を楽しもう。	
	中旬		甘みが強くて酸味は弱い。少し歯ごたえあり。	
	下旬		甘みも酸味も強く、濃厚な味わい。	
9月	上旬	豊水	あきづき	
	中旬			新高
	下旬			
10月	上旬	甘みが強くて酸味が弱い。大型で香りが独特。		

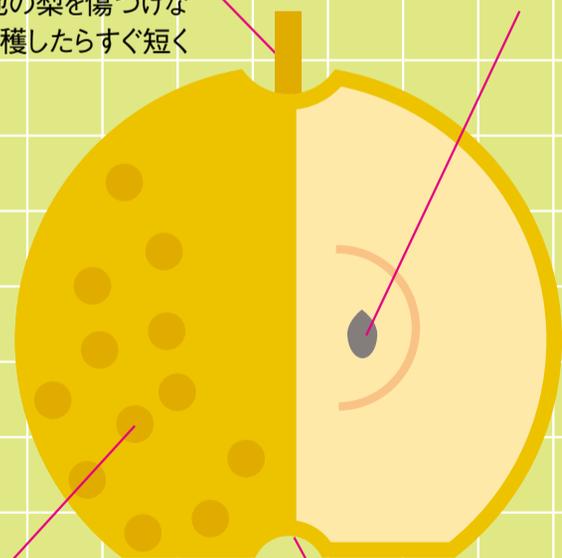
梨について知ろう! 【梨解剖図】

【軸】

「ヘタ」「シン」などと呼ばれる果物におけるチャームポイントで、果梗という名前があります。他の梨を傷つけないように収穫したらすぐ短くカット。

【タネ】

ひとつの梨からだいたい1~十数個とれます。



【ブツブツ】

これは果点コルクが抜けた跡。果点コルクは成長期の梨の実に水分を閉じ込めておくためのふたで、梨が熟し始める頃に抜けます。

【軸の反対側】

「ヘソ」「おしり」などと呼ばれますが本当は実の果頂部分。つまり実のてっぺん。

シーズン到来

梨のお



市川の梨
×
市内のお店

市川のなし 食べ歩きまっぴ

市内の各店が開発した、市川の梨を使ったスイーツなどのグルメ商品を紹介しています。食べ歩きまっぴを片手に、散歩の帰り道などにお店に立ち寄ってみてください。



2013年版
9月1日
発行予定

梨の品評会と 試食販売

市内各農家が丹精込めて育てた「豊水」の品評会を行います。試食販売も行いますので、お越しください。

日 9月5日(木) 品評会、試食販売午前10時から(なくなり次第終了)

場 ニッケコルトンプラザ

梨の直売所

市内にある直売所は120カ所以上。直接生産者と話しながら自分好みの梨を見つけることができるのは産地ならではの、ぜひ直売所に足を運んでください。梨の直売所が掲載されている農産物直売所マップは、農政課で配布されているほか、JAいちかわのホームページで見ることができます。

問 ☎704-4132 農政課

梨農家いろいろ道具を大公開!

腰にかけたカバンから道具をとりだしていろいろな作業をしている板橋さん。時期によって使う道具は変わりますが、この日に見せてもらった気になる道具をいくつか紹介します。



はさみ

① 実を落とすときに軸を切る摘果ばさみ、② 枝を切る剪定ばさみ、③ 収穫した梨の軸を切る芯切ばさみ。芯切ばさみは軸を深く切れるよう、先が曲がっています。今の時期は摘果ばさみを携帯。



袋

板橋さんの農園では日焼け防止に新高にだけ袋をかけています。

ひも



枝を棚にしぼる誘引、剪定など、作業内容によって使い分けます。

のこぎり



剪定で枝を切るときに使います。

テープ

パートさんにも分かりやすいように、品種ごとに色を変えて木に貼ります。



台

受粉のために花粉を花につける道具で、耳掃除に使う梵天の大型版。4月にはこのようにひとつひとつ丁寧に作業します。



高いところの作業をするのに必須。椅子としても大活躍。



収穫カート

収穫した梨をコンテナに入れて運びます。

