たわわに実る梨が旬を迎える頃

「市川の味」に出会いに行こう

「市川のなし」がおいしい季節を迎えています。市川の梨はその7割が直売で販売されていることが特徴で、梨直売ののぼり旗がはためく様子は、市川の夏の風物詩となっています。各直売所では、時期ごとに品種を替えながら10月頃まで「市川のなし」を楽しむことができます。梨農家が丹精込めて育てた「市川の味」、ご賞味ください。

問☎711-1141農政課

歴史と風土が作り出す市川の味

市川市は関東ローム層という火山灰土壌で覆われていて、水はけがとても良いため、おいしい梨を作るのに適しています。市内でも北部は比較的標高が高く、昼と夜の温度差が大きいため、梨が甘くなります。何より、江戸時代から栽培が続いており、親子代々受け継がれてきた高い栽培技術があることが、おいしさの理由です。

取れたて新鮮に出会う

市には北東部を中心に約130軒の梨直売所があり、「いちかわ農産物直売所マップ」やJAいちかわのWebサイトに場所や連絡先、栽培している品種などが掲載されています。取れたての新鮮な梨を手に入れることができるのは直売ならではです。マップを片手に直売所に出かけてみましょう。

▲「いちかわ農産物直売所マップ」は農政課で配布しています。

4つのチェックでおいしい梨

おいしい梨の見分け方をご紹介します。以下の点に当てはまる梨がおいしいと言われています。

ふっくらと丸みがある良い形をしている。
丸いのは実全体に甘さが広がった証しです。

軸がしっかりとしている。
軸は「へた」とも言われています。軸が硬い・黒ずんでいないことの2点がポイントです。

梨の皮に張りがあり色ムラがなく、ツルツルしている。
果皮のざらざらとした質感は、果実が熟してくると次第になくなっていきます。

手に持つとずっしりと重みがある。
同じ大きさの梨と比較して、より重みがあるものが良い梨です。

生産者インタビュー 今年も市川の味をお楽しみください

大町の梨街道沿いということもあって、多くの方が直売で購入してくださいます。直売ではお客さんからの声を直接聞くことができるので、植える品種や日々の梨づくりに生かしています。また、肥料のあげ方や収穫の時期など、購入した方が一番おいしいタイミングで食べられるように気を付けています。食べた方に「おいしかった」と言っていただけたときは、やはりうれしいですね。同時に、市川の味を守らなくてはいけないと感じます。

梨農家 小川 敏幸さん

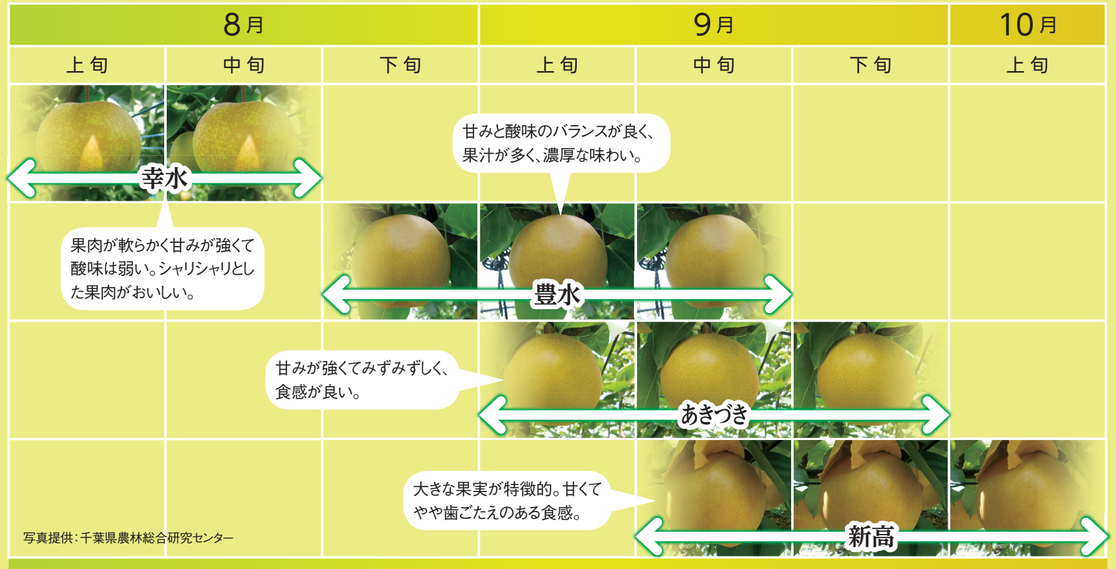
購入者インタビュー 梨のおいしさに驚きました

もともとは九州の出身で、約20年前に市川市に引っ越してきました。市川の梨が、それまで食べていたものよりも格段においしくて驚いたのを今でも覚えています。我が家では市民農園で知り合った生産者の方から購入しています。愛情をもって育てていることが見えますし、何より味がよいので毎年楽しみにしています。このようなおいしい梨を、地元農家から購入できるのは生産地ならではで、とても恵まれていると思います。

本北方在住 山口鉄平(てつへい)さん

食べ頃確認 梨カレンダー

時期により幸水、豊水、あきづき、新高と収穫される品種が替わっていきます。その時期の旬の品種をお楽しみください。収穫時期は目安となります。また、今年は例年より早めの傾向がありますので、詳しくは各直売所にお問い合わせください。



写真提供：千葉県農林総合研究センター

品種の違いを楽しんで

幸水・豊水・あきづき・新高といった市内で多く栽培されている品種の他にも、右記のような市場流通が少ない品種が栽培されています。このような品種と出会えるのも直売所の魅力です。

秋麗(しゅうれい)
【8月中旬】
歯触りが軟らかくとてもみずみずしい梨です。

かおり
【9月上旬から中旬】
大玉で華やかな香りがある青梨。

にっこり
【10月下旬】
平均果重が800gにもなる大玉の晩生品種です。

その他にも王秋(おうしゅう)、新興(しんこう)、愛宕(あたご)、などの品種が栽培されています。詳しくは「いちかわ農産物直売所マップ」やJAいちかわのWebサイトをご覧ください。

「市川のなし」フェアを開催します

平成19年度に誕生した地域ブランド「市川のなし」をPRするために市内の2駅で特別販売、梨加工品の販売等も行います。

日場 9月1日(土)午前11時 東京メトロ東西線「行徳駅」駅前広場
9月8日(土)午前11時 JR総武線「市川駅」改札前広場

天候等の理由により、内容の変更か中止の場合があります。

前回実施時「市川のなし」は行列ができるほど好評でした▶