

いちかわ

ichikawa

2022年（令和4年）
毎月第1・第3土曜日発行

8月20日

No.1694

知れば得する 「市川のなし」Q&A



千葉県は2021年も全国1位の梨生産地となり、県内の生産地でも「市川のなし」は、味・品質・産出額ともにトップクラスを誇っています。今年も旬を迎えた「市川のなし」について知り、味わってみませんか。

☎711-1141農業振興課

Q.1

「市川のなし」の自慢は



?

Q.2

品種のちがいは



?

Q.4

どこで買えるの



?

Q.3

おいしい梨の見分け方は



?

Q.5

ひょうの被害は大丈夫



?

答えは2面へ

Contents

1-2 | 「市川のなし」Q&A

3 | 戦没者などの遺族に対する特別弔慰金の請求はお済みですか

4 | いちかわ市民まつり協賛企業を募集

5 | 就業構造基本調査にご協力をお願い

6 | 市川にこうご期待

7 | 小塚山公園「さくらオーナー」募集

8 | 新型コロナワクチンのお知らせ

A.1 「市川のなし」の自慢は



●全国でもトップクラスの産出額

市町村別農業産出額（農林水産省統計）において、本市は例年上位であり、令和2年は**全国3位**にランクインしています。

●県内の梨栽培発祥の地

約230年前（江戸時代）に八幡村の川上善六氏が栽培が盛んな美濃・尾張地方から枝を持ち帰って栽培し、県内に広まったと言い伝えられています。また当時「八幡梨」として江戸の市場をにぎわすようになり、将軍家にも献上されました。

●県内初の地域ブランドとして認証

梨栽培の歴史や市川市産の梨の品質、味の良さなどが評価され、地域ブランド「市川のなし」として2007年8月に認証されました。



地域ブランドとは

特産物などのブランドと地域のブランドを結びつけながら、地域全体で取り組むことにより、他の地域と差別化された価値を生み出し、持続的な地域経済の活性化を図るものです。

A.3 おいしい梨の見分け方



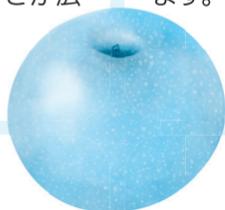
チェックポイントは4点

ふっくらと丸みの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です。

軸がしっかりとれている

軸は「へた」ともいわれています。軸が硬いこと、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。

手に持った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。

●おいしい食べ方

食べる前に1～2時間ほど冷蔵庫で冷やすと甘みが強くなり、よりおいしく食べられます。

A.5 ひょうの被害は



6月の降雹により市内の梨も被害を受けました。被害を受けた梨は、外見に傷がありますが味には問題ありません。今年は、例年行っている「市川のなし」フェアに加え、第1庁舎などで被害を受けた梨を特別販売します。

「市川のなし」を食べて応援しませんか。

●販売日時・場所

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、いずれの場所も完売次第終了です。

第1庁舎などでの特別販売

8月22日(月)～26日(金)各日ともに正午 **場** 市民等交流スペース
8月29日(月)～31日(水)各日ともに正午 **場** いちかわ観光物産インフォメーション

「市川のなし」フェア

9月10日(土)午前10時 **場** JR市川駅南口ペDESTリアンデッキ

A.2 品種のちがいは

なるほど



その時期に旬のおいしい「市川のなし」をご賞味ください（収穫時期は目安です）。今年も、昨年千葉県で生まれた品種の秋満月が一部の直売所で販売されます。



梨カレンダー

| 品種 | 8月 | | | 9月 | | | 10月 |
|------------------------------|---|---|---|----|----|----|-----|
| | 上旬 | 中旬 | 下旬 | 上旬 | 中旬 | 下旬 | 上旬 |
| 幸水 (こうすい) | ← 大きさ 小型 食感 やや歯ごたえがある 食味 多汁で甘みが強く酸味が少ない | | | | | | |
| 豊水 (ほうすい) | | ← 大きさ 小型 食感 歯ごたえがある 食味 甘みと酸味のバランスが良く、濃厚な味わい | | | | | |
| あきづき | | | ← 大きさ 中型 食感 歯ごたえがある 食味 みずみずしくてほどよく甘い | | | | |
| 新高 (にいたか) | | | ← 大きさ 大型 食感 やわらかい 食味 甘みが強く酸味が少ない | | | | |
| NEW 秋満月 (あきみつぎ) | | | ← 大きさ 大型 食感 やわらかくなめらか 食味 多汁で甘みが強く酸味が少ない | | | | |

A.4 販売場所

直売所に行ってみよう



「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120カ所の梨直売所があり、全体の8割は直売で販売されているといわれています。

各直売所の情報は、市内公共施設などで配布している「いちかわ農産物直売所マップ」もしくは、JAいちかわ Webサイト（右記2次元コード参照）をご覧ください。

また今年度開設した「電子梨マップ」（右記2次元コード参照）では、一部の直売所の開閉状況をリアルタイムで確認できます。



▲JAいちかわ Webサイト



▲電子梨マップ

いちかわ農産物直売所マップ配布場所

| 配布場所 | 配布場所 |
|----------------|------------------------------|
| 第1庁舎 1階 総合案内 | 市内図書館（中央、市川駅南口、行徳、信篤、南行徳、平田） |
| 第2庁舎 1階 広報スタンド | 全日警ホール |
| 大柏出張所 | 文化会館 |
| 市川駅行政サービスセンター | 行徳文化ホール I&I |
| 行徳支所 1階 受付 | いちかわ観光物産インフォメーション |
| 南行徳市民センター | アイ・リンクタウン展望施設 |
| 市内公民館（15館） | 道の駅いちかわ |