

たっぷりの愛情が詰まった

「市川のなし」ができるまで

今年もおいしい梨の季節がやってきました。本市は梨の産出額千葉県2位、全国6位と全国トップクラスです。大人気の「市川のなし」は、梨農家やいちかわ援農隊、梨花隊など梨作りに関わる多くの方が愛情を注ぎながら育て、みなさんのもとに届けています。

今号では、「市川のなし」がどのように育てられているのか、梨作りの一年を紹介いたします。丹精込めて作られた梨をおいしく食べましょう。 図711-1141農政課



梨作りの一年



土作り・剪定
10月～3月

10月から木の根元に肥料を与えて土作りを行い、11月～3月ごろ、太陽の光が木全体に当たるように、枝の形を整える剪定をします。古い枝を切って、新しい枝に実らせることで、収穫量を増やします。

交配
4月

梨は別の品種の花粉を付けないと実らないため、人の手やミツバチの力を借りて受粉します。
花粉を採取するためには、梨の開花時期に多くの人手が必要です。梨の花摘みボランティア「梨花隊」が作業を手伝うこともあります。

摘果
5月～6月

健全な枝に実った果実の中から、傷がなく形が良いものを間隔をあけて残します。果実によって成長や実り方に違いがあるため、摘果は2、3度行います。摘果により病気の発生を防ぐこともできます。

袋かけ
6月

品種によっては、梨の実に虫や傷が付かないように袋かけをします。

収穫
8月～9月

採れたての梨をみなさんに届けるため、朝早くから手作業で収穫しています。

出荷・販売
8月～9月

採れたての新鮮な梨の、大きさ、傷の有無、色を確認したあと市場などに出荷、または直売所で販売します。

注目

この作業を、いちかわ援農隊の方が手伝っています。援農隊は高齢化や後継者不足による農業者の負担軽減を目的としたボランティアで、農繁期などに短期で農作業を手伝う団体です。
梨の袋かけの作業以外にも、剪定枝の片付けや除草作業などを行います。

援農隊会員募集中

市内在住で、農業ボランティアに意欲を持つ方を募集しています。
☎上記2次元コードまたは☎711-1141いちかわ援農隊事務局(農政課内)



食べる前に1～2時間冷やすと、より甘く感じるよ

おいしく食べよう「市川のなし」

梨の販売場所はコチラ

「市川のなし」は、市内スーパーや道の駅いちかわ、直売所で販売しています。
各直売所の情報は下記2次元コード(左)で確認してください。
梨は品種ごとに異なる味わいが楽しめます。下記2次元コード(右)の梨カレンダーを参考に食べ比べてみてください。



▲農作物直売所マップ



▲梨カレンダー

梨の販売イベント

「市川のなし」フェア

- ☎8月9日(土)午前10時から☎8月23日(土)午前9時30分から、いずれも完売次第終了
- ☒1 東京メトロ東西線 行徳駅前広場(行徳駅前2-5) ☒2 いちかわごちそうマルシェ(鬼高4-5-1 市川地方卸売市場)
- ☒102 市川のなし、市川のなしトートバッグの販売 ☒市川のなし・梨の加工品・市川のなしトートバッグのセット(限定50セット)、梨の加工品の販売。また、いちかわ農産物直売所マップを配布します

ふるさと納税 返礼品物産展

- ☎8月21日(木)・22日(金)、いずれも午前11時～午後3時
- ☒1 2階多目的スペース
- ☒ふるさと納税返礼品を取り扱っているお店や事業者が、市川のなしや海苔、スイーツなどの逸品を紹介、販売をします
- ☎712-8598デジタル地域通貨推進課



加工品もお見逃しなく

農協の「梨グミ」

果実の風味をそのまま楽しめる特製グミです。出荷に向かない幸水・豊水・あきづきをブレンドしており、フードロス削減に役立っています。
☒JAいちかわ(大柏・豊富・田中支店を除く各支店と経済センター)



梨のソフトクリーム

市川産の梨を使用した、道の駅いちかわオリジナルの大人気商品です。
他にも梨ようかんや梨めん、梨フィナンシェなどの商品があります。
☒道の駅いちかわ



おいしい梨の選び方

- ☐皮に色むらがない
- ☐ツルツルしている
- ☐手に持つと重い
- ☐ふくら丸みがある



梨は生ものなので早めに食べてね