



目指せ 梨ソムリエ



自分好みの梨

My Best を探し出そう

本市の梨は産出額が全国6位・千葉県2位であり、地域ブランド「市川のなし」として、全国に届けられています。
市内で育てている梨の品種は10種類以上あり、8～10月まで、特徴が異なる梨を楽しめるシーズンがやってきます。
さまざまな品種を食べてみて、自分好みの梨を見つけてみませんか。

☎711-1141 農政課

梨のラインアップをご紹介

12

幸水
(小・硬・甘)

8月上旬～8月中旬
“シャリ”とした食感、果汁たっぷりで甘みが強く、酸味が少ない。

15

かおり
(大・やや硬・甘)

9月上旬～9月中旬
大玉品種で、肉質は粗いが甘みが強い。

13

あきみつき
秋満月
(大・柔・甘)

9月中旬～10月上旬
果肉が柔らかく、なめらかな食感。果汁“たっぷり”です。

糖度

糖度の目安となる数値を表しています。同じ数値でも酸味によって感じる甘さが違います。

13

豊水
(中・柔・甘&酸)

8月下旬～9月上旬
果汁たっぷりで甘み・酸味のバランスがよく、濃厚な味。

12

あきづき
(中・柔・甘)

9月上旬～9月下旬
きめこまやかな食感と、みずみずしくさわやかな甘さが特徴。

12

おうしゅう
王秋
(縦長・柔・甘)

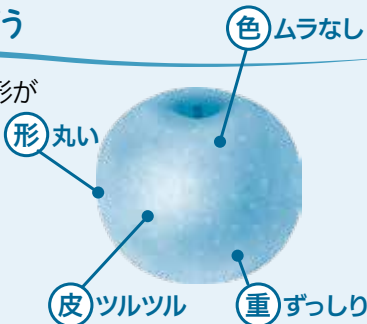
9月下旬～10月中旬
きめこまやかな食感で、一口かじると“ジュワツ”と甘さが広がる。



▲詳細

おいしい梨を選ぶ

- ★上から見たときに果形が正円に見える
- ★果皮に張りがあり、色ムラがない
- ★ツルツルとしている
- ★ずっしりと重みがある



おすすめの食べ方

「市川のなし」は完熟の状態で収穫しているものがほとんど。なので…

- ✓ 購入したらすぐに冷蔵庫に入れる
- ✓ 早めに食べきる
- ✓ 冷やし過ぎない

梨の保存方法 (1週間程度保存可)

- 1 梨をぬらした新聞紙などでくるむ (呼吸をさせない)
- 2 ポリ袋に入れて冷蔵庫で保存



食べ方にSPICEを いつもと違う梨の楽しみ方

梨のメニュー



和梨の赤ワイン煮

【材 料】梨1個、赤ワイン、レモン、砂糖 (大さじ5～7杯)

- 【作り方】
- ① 梨の皮を剥き、芯を取り8等分にカット
 - ② 鍋にカットした梨を入れ、ワインを梨が浸るくらいに入れる
 - ③ レモンの薄切りを好みで投入し、砂糖 (若干多めがおすすめ) を入れる
 - ④ 中火で梨が軟らかくなるまで熱する (約1時間)
 - ⑤ 冷蔵庫で冷やして出来上がり

ヨーグルトや
ミントなどで
味変を楽しめます



目をつぶって、品種当てバトル

- ① 時期が同じ梨をそれぞれ用意し、冷蔵庫で1～2時間冷やす (例: ④ かおり ⑧ あきづき)
- ② A・Bを一口サイズに切る
- ③ 品種を当てる方が目をつぶり、順に食べる
- ④ 食感や甘さなどから品種をズバリ当てよう



正解した
アナタは
梨ソムリエ

もうひと遊び

札の裏側に答えを書いておく

◎道の駅いちかわでは梨のアイスやジュースを品種ごとに販売しているので、加工品を使ってもおもしろいかも。いろいろな楽しみ方を、みなさんも考案してみてください。

梨のイベントに参加しよう

●市川のなしフェア

直売所が少ない行徳方面で「市川のなし」の販売を行います。詳しくは下記2次元コードで確認してください。

📅 8月8日(土)午前10時/
東京メトロ東西線 行徳駅前
広場 (行徳駅前2-5)、なくなり次第終了



梨をもっと知って味わいたいと思ったみなさんに、とっておきのイベントをご紹介します。

●「市川のなし」を親子で学んでみよう



親子で本市の特産である「市川のなし」の魅力を学んでみませんか。

📅 8月23日(日)午後0時15分 (八幡市民交流館 ニコット集合)～4時20分

📍 ①約250年前に始まった梨栽培の歴史、都市部で梨をどのように栽培しているかの座学②果樹園や選果場などの見学 (市バスで移動)

📍 ①八幡市民交流館 ニコット②市内の畑・梨の選果場

👤 市内在住の小学3～6年生の児童と保護者、抽選で15組30人

📅 7月31日(金)までに右記2次元コード

