

梨のシーズン到来！！

7月4日
は
“梨の日”

梨の代表格「幸水」からいばらきオリジナル品種「恵水」まで楽しめます！

いばらきの梨特集

茨城県は梨の生産量が全国3位の産地です！

江戸時代から梨栽培の歴史があり、日本で最古の梨産地のひとつです。昼夜の寒暖差の大きい気候と、豊かな水、恵まれた土壌が梨の栽培に適し、県内では、県西・県南地域を中心に生産されています。茨城県では、7月上旬からハウスで梨を栽培するハウス梨（幸水）を皮切りに、**下妻甘熟梨**（しもつまかんじゅくなし）、**県オリジナル品種の恵水**（けいすい）、**豊水**、**あきづき**、**新高**（にいたか）、**にっこり**など、様々な品種のリレーで10月末頃までおいしい梨を楽しむことができます。今回は先取りして、茨城県のおいしい梨情報をご紹介します！

7月から10月までいばらきの梨は様々な品種が楽しめます！

いばらきオリジナルブランド けいすい 【恵水】 出荷の最盛期： 9月上旬～下旬

17年の歳月をかけて県と産地が一丸となって作り上げたオリジナル品種『恵水』。
糖度は平均して13度程度！酸味が少なく、食べたときにより深い甘みを感じられる梨です。大玉で深みのある赤めの表皮は、見た目にも高級感があり、梨特有のシャリシャリとした食感と果汁が溢れるほどのみずみずしさが魅力です。冷蔵すると保存がきくのも特長です。平成28年から本格的に出荷をはじめ、香港等にも輸出しています。まだまだ希少な品種ですが、年々出荷量が増えており、今年も都内百貨店やアンテナショップで販売予定です！



<恵水の詳細> 茨城をたべようポータルサイト：<https://www.ibaraki-shokusai.net/season/keisui>



幸水の美味しさを最大限に味わえる！若手チームの梨愛の結晶

下妻ブランド しもつまかんじゅくなし 【下妻甘熟梨】 出荷の最盛期： 8月中旬～下旬

下妻市で生産される幸水のうち、ほんのわずかしかが作られない希少なブランド梨です。幸水は、贈答用としてのニーズが高い8月上旬からお盆までの出荷が主流で、味よりも見た目を優先して流通されてきました。しかし、梨を愛する下妻市果樹組合連合会では、「**梨本来の旬のおいしさを伝えたい**」という想いから、プロジェクトチームを立ち上げ、農家さんも納得のいく**下妻甘熟梨**にたどり着きました。通常の梨より10日以上樹上で成熟させ、丁寧に管理し、食べごろを厳しく見極めて収穫します。厳選された下妻甘熟梨は、まさに真夏の逸品です。

<下妻甘熟梨の購入はこちらから>

- JA常総ひかり下妻梨第一選果場 TEL：0296-43-4174/FAX：0296-44-4914（販売時期：8月上旬～10月中旬）
 - JA常総ひかり下妻梨第二選果場直売所 TEL：0296-44-5982/FAX：0296-44-4830（販売時期：7月上旬～10月中旬）
- 【営業時間】8:30～物がなくなり次第終了 【HP】<https://www.jahikari.or.jp/>

【ハウス栽培の梨（幸水）】は7月から流通します。

梨の旬は8月のお盆からが主流ですが、茨城ではハウス栽培によって、季節を先取りして幸水を販売しています！

まだまだ梨の魅力は続きます！



幸水（露地）

8月上旬～8月下旬

梨シーズンのスタートを飾る品種。ソフトな歯ざわりで水分が豊富。果肉が柔らかく、酸味が少ないのが特徴で、より強く甘さが感じられます。



豊水

8月下旬～9月下旬

甘味と酸味が見事にマッチした品種です。果肉が柔らかく、果汁がたっぷり、爽やかな風味が感じられます。



あきづき

9月中旬～9月下旬

豊水・新高・幸水の良いとこどりをした品種。爽やかかつジューシーで甘味が強く、シャリとした食感が楽しめます。



新高（にいたか）

9月下旬～10月中旬

梨の王様とも呼ばれる大玉の赤梨で、大きいものだと1kg以上あることも。酸味が少なく、みずみずしく、風味豊かな品種です。



にっこり

10月上旬～10月下旬

新高と豊水を掛け合わせた品種。大ぶりで果汁がたっぷり。糖度が高く、日持ちするのも特長です。

【主な産地】

ちくせいし しもつまし
筑西市・下妻市・かすみがうら市・石岡市

やちよまち
土浦市・八千代町 など

昼夜の寒暖差の大きい気候と、豊かな水、恵まれた土質が梨の栽培に適し、県内では、筑西市、下妻市、かすみがうら市、石岡市、土浦市、八千代町などを中心に各地で生産されています。観光果樹園なども盛んで、自分で選んだ完熟の梨をその場で食べることもできます。もぎたてはまさに新鮮！果汁が溢れるほどみずみずしく、暑さが本格的な季節にもってこいです。



様々な品種の詳細情報はこちらをご参照ください。

<https://www.ibaraki-shokusai.net/brand/asian-pears>

おいしい“梨”の選び方やミニ知識のご紹介。

Q: おいしい梨を選ぶポイントは何ですか。

A: 形が左右対称で丸く大きなものは、味のばらつきが少ない、よく育った果実です。果実が硬く、皮の色つやがよいもの、持ったときにずっしり重いものを選ぶとよいでしょう。

Q: 梨はどの部分が一番甘いのですか。

A: 梨は果軸側よりもお尻の方が甘い傾向にあります。また、種に近い中心部分より、皮に近い方が糖度が高くなります。

Q: 梨を食べると、体にどのような効果（機能性）があるのでしょうか。

A: 梨はナトリウムの排せつに役立つカリウムが比較的多く含まれ、利尿作用がありアンモニアを体外に排出する効果のあるアスパラギン酸も含まれるので、体内の代謝をうまく整えてくれます。さらに便秘の解消に効果がある食物繊維も豊富です。

Q: そのまま食べる以外でおすすめの食べ方はありますか。

A: 実には梨は万能フルーツで、炒めてもおいしいんです！お肉と一緒に炒めたり、すりおろしてドレッシングにしたりとお料理にもピッタリです。

【参考】「令和2年度茨城県エコレシピコンテスト」一般の部「優秀賞」受賞レシピの『梨と豚肉のさっぱり炒め』

<https://www.eco-recipe.jp/recipes2020/recipe2037/>

【 予告 】

幻の恵水プロジェクトが間もなく始動・・・

『幻の恵水』とは、1万果に1果と言われるほど超希少な梨「恵水」。

そのプロジェクトとは！？

■ 本件に関するお問い合わせ、ご取材のお申し込みは、下記までご相談ください。

茨城県広報事務局（フロンティアインターショナル内） 担当：馬場(070-2197-8954)、東山(070-3266-6497)、田端

TEL 03-5778-4844 FAX 03-5778-6516 E-mail: ibaraki-pr@frontier-i.co.jp

（リリース等の配信先の変更、配信停止をご希望の方は、上記までご連絡ください）