

＜取材のご案内＞

自由研究の宿題も心配“なし”！夏休みの宿題“駆け込み寺”イベント！

夏休み最後の小学生向け自由研究企画
いばらきの梨「恵水(けいすい)」大研究ワークショップ

■日時：2025年8月28日(木) ①11:00～／②13:00～／③15:00～

■場所：Six Gallery（東京都渋谷区神宮前6-32-1）



茨城県は、8月28日(木)の1日限定で、東京・原宿「Six Gallery」にて小学生向け自由研究企画『いばらきの梨「恵水」大研究ワークショップ』を開催いたします。

夏休みの自由研究が未だ終わっていない小学生や、梨が好きな小学生を対象に「めざせ！梨博士への道～甘さのヒミツを大解剖～」と題し、いばらきの梨「恵水」に関して理解を深めていただく学習型ワークショップを実施します。

講師に最年少野菜ソムリエプロでいばらき大使の緒方湊さん、農業が盛んな鉾田市からこだわりのおいしい農産物を全国にお届けしている小沼広太さんを迎え、参加者が楽しみながら「恵水」を研究できるコンテンツを多く用意しております。

併せて、会場ではひんやりを感じられる「ミストシャワー」や「氷柱（梨入り）」、涼しげな音色を奏でる「風鈴棚」、涼しい中で体験できる「梨狩り」など、酷暑続きの東京にあって“涼”を感じられるコンテンツをご用意。五感で「ひんやり」と「おいしさ」を体験できるオアシス的なイベントを同時開催します。

報道関係の皆様におかれましては、ご多忙とは存じますが、何卒ご取材賜りますようお願い申し上げます。

【開催概要】

- タイトル 『いばらきの梨「恵水」大研究ワークショップ』
- 日時 2025年8月28日(木) ①11:00～／②13:00～／③15:00～
※完全予約制
※ワークショップ所要時間は1時間を予定。終了後自由退場。
- 参加対象 小学生1年生～6年生
- 場所 Six Gallery（東京都渋谷区神宮前6-32-1）
アクセス：千代田線・副都心線「明治神宮前駅」7番出口より徒歩25秒
- 内容 『いばらきの梨「恵水」大研究ワークショップ』
 - 1) 梨のシャリシャリの正体を探れ！薄切りにした梨で石細胞を透過観察
 - 2) 恵水はどれだけ甘い？糖度を測ってみよう！デジタル屈折計を使用して恵水の糖度を計測
 - 3) 恵水はどこから来たの？梨の歴史と栽培の秘密！和梨の歴史、恵水の栽培～収穫までを学習
 - 4) 恵水は浮く？沈む？ひんやり楽しむくだもの水槽実験
 - 5) 恵水の美味しさを堪能！贅沢梨の食べ比べ
 - 6) 恵水でひんやり！オリジナル梨ドリンク＆スイーツ開発

<講師情報>



①11:00~/②13:00~
小沼広太（おぬま こうた）
/青果物卸売業者、タレント
農業が盛んな銚田市から全国
へこだわりのおいしいものをお届け
する(株)小太郎物産代表取締役
役



③15:00~
緒方湊（おがた みなと）
現役高校生、いばらき大使
/最年少野菜ソムリエプロ

ひんやりコンテンツ紹介

会場では、シャリシャリとした恵水の試食はもちろん、涼しさを演出するさまざまなコンテンツが用意されています。

冷たい霧が心地よいミストシャワーや巨大な氷柱、風に揺れるたびに涼やかな音を奏でる風鈴棚、そして涼しい店内で体験できる梨狩りなど、「ひんやり」を感じながら楽しむことができます。

美味しさと涼しさを同時に体験できる、まさに夏のオアシスのようなイベントです。

※こちらは事前予約の必要はございません。



※写真はイメージです。

<注目コンテンツ>

- ①**熱中症の心配なし！涼しい屋内での「梨狩り体験」** 料金：500円（税込）/人
クーラーの効いた涼しい屋内でいばらきのブランド梨「恵水」を狩れる梨狩り体験を展開します。
※梨はおひとり様一個となります。
※予定個数に達し次第、終了となります。
- ②**狙って手づかみですくえ！「冷やし恵水すくい」** 料金：500円（税込）/人
氷を入れたキンキンなプールに浮かべた「恵水」を手づかみですくっていただく、涼を感じる体験コンテンツです。
※梨はおひとり様一個となります。
※予定個数に達し次第、終了となります。

<イベント会場 コンテンツイメージ>



※イラストはイメージです。

実は 6 割以上の人「品種による味の違いを知らない」と回答！ さらに、半数以上の人「梨を買うときに品種を意識していない」！

茨城県が実施した全国の20代～60代の男女1,000名を対象とした「梨」に関するアンケート調査では、**約6割以上の人「梨の品種による味の違いを知らない」**ことが判明しました。

また、「梨を買うときに品種を意識して買いますか」との問いに対しては、**「半数以上の人「意識していない」**と回答したことが分かりました。

幸水、豊水、二十世紀など梨の品種の名前については知っている人が多いにも関わらず、その特長までを知られていないことが今回のアンケート調査を通して分かりました。

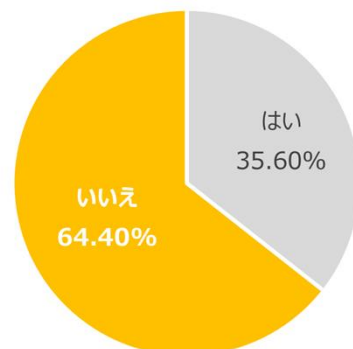
この実情を踏まえ、茨城県は県オリジナル品種「恵水」のブランド名と美味しさの魅力を、より多くの人にしっかりと認知していただくべく、本PRイベントを開催します。

茨城県オリジナル品種の梨「恵水」

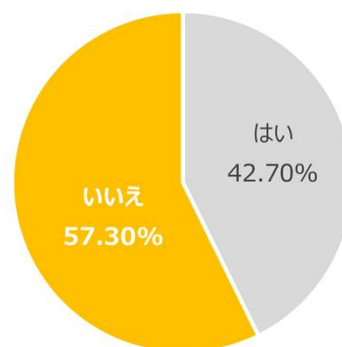
県と産地が一丸となって作り上げた県オリジナル品種「恵水」。17年の歳月をかけて開発した茨城のこだわりと情熱が詰まった梨です。糖度は平均で13度！酸味が少なく、食べたときにより深い甘みを感じられる梨です。大玉で深みのある赤めの表皮は、見た目にも高級感があり、梨特有のシャリシャリとした食感と果汁が溢れるほどのみずみずしさが魅力です。冷蔵すると保存がきくのも特長です。2016年から本格的に出荷がはじまった、まだまだ希少な品種ですが、年々出荷量が増えており、今年も都内高級果実専門店や県アンテナショップで販売予定です！



Q. 梨の品種による味の違いを知っていますか。



Q. 梨を買うときに品種を意識して買いますか。



<梨に関するアンケート調査概要>

調査方法：「Freeasy（フリージー）」を利用
調査期間：2025年8月4日(月)
調査対象：全国の20代～60代の男女
調査人数：1,000名
回答方法：選択式（一部自由回答有り）

【取材申請〆切り】2025年8月27日(水) 17:00まで

- タイトル：『いばらきの梨「恵水」大研究ワークショップ』
- 日時：2025年8月28日(木) 11:00～17:00
- 場所：Six Gallery（東京都渋谷区神宮前6-32-1）



取材申請フォームURL：<https://forms.gle/2iapg9z5imnacp9b6>

<個人情報のご記入にあたって>

ご記入頂きました個人情報は、(株)フロンティアインターナショナルが収集し、今回のプレス発表会関連の出席者管理・ご連絡のみに利用させていただきます。プレス発表会関係者以外の第三者への提供・預託はございません。本取材申請への個人情報の記入に関しましては、同意頂いた場合にのみご記入をお願い致します。当社の個人情報保護方針、並びに個人情報の取り扱いに関するお問い合わせは frontier-pr@frontier-i.co.jp までお願い致します。

<本件に関する報道関係からのお問合せ先>

茨城県広報事務局（広報代行：株式会社フロンティアインターナショナル内）
担当：神原（070-3266-7432）八幡（070-2197-8875）
TEL：03-5778-4844 / mail：ibaraki-pr@frontier-i.co.jp

<本イベントに関するお問合せ先>

茨城県営業戦略部 販売戦略課 企画広報グループ
担当：杉山、伊師
TEL：029-301-3945 / mail：hanryu4@pref.ibaraki.lg.jp