

Discover Chiba

千葉が誇る

日本一



第11回

日本なし

《今回の日本一》

- ・収穫量、出荷量
- ・二十世紀梨発祥の地

松戸市





千葉県の梨栽培のルーツは江戸時代。蓄積された栽培技術で日本一に君臨。

収穫量・出荷量ともに日本一!

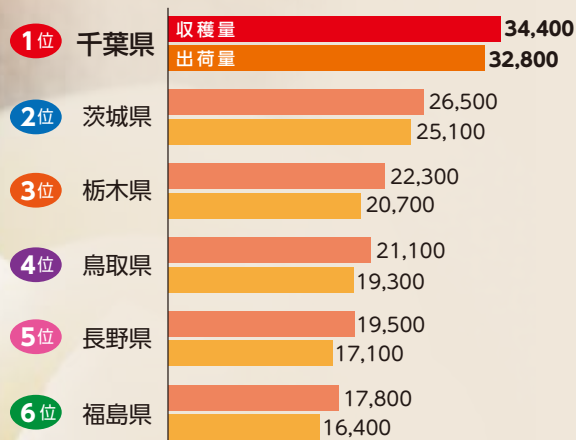
千葉県で梨栽培が始まったのは、江戸時代の1769年。八幡地方(現在の市川市八幡地区)が始まりだと言われています。八幡地方で収穫された梨は、江戸に運ばれ高級品としてもはやされたことから栽培面積が広がり、徳川末期には関東最大の梨産地として発展していきました。

それから約240年が経過した今でも、千葉県の梨は市川市、白井市、鎌ヶ谷市などを中心に生産が盛んで、収穫量・出荷量ともに日本一(グラフA参照)。2008年(平成20年)から2012年(平成24年)の推移を見ても、5年間連続で収穫量全国第1位を誇っています(グラフB参照)。

千葉県が長い歳月に渡って梨の優良産地であり続けてきたのは、肥沃で排水性の高い火山灰土壌が梨の栽培に適していること、三方を海に囲まれた温暖な気候のため、関東では最も早く花が咲き、どこよりも早く収穫できること、そして都心などの消費地に近いので、完熟に近い状態まで実を樹につけておくことができ、収穫したての美味しい梨を市場に提供できることなどが挙げられます。

また、江戸時代から梨栽培を続けてきた経験によって蓄積された栽培技術に、さらなる研鑽を重ねて美味しい梨を栽培したいという栽培農家の意識の高さが、日本一の千葉県産梨を支えているのです。

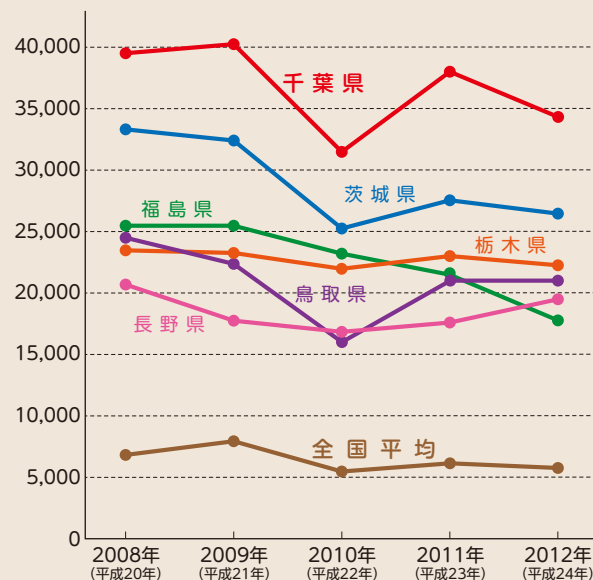
〔グラフA〕 ● 収穫量・出荷量 (平成24年) 単位: t



● 収穫量全国合計 275,400
● 出荷量全国合計 252,800

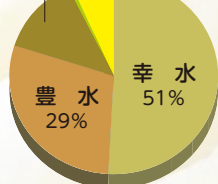
資料: 農林水産省統計より 平成25年2月公表

〔グラフB〕 ● 収穫量5年間の推移 単位: t



● 千葉県産梨の結果樹面積

二十世紀 0.7% 新高 13% その他 6.3%



資料: 平成18年産青果物生産出荷統計から
※結果樹面積: 栽培面積のうち果実の成っている面積のこと

● 千葉県産梨の収穫時期

品種	7月	8月	9月	10月
幸水				
豊水				
新高				
あきづき				
二十世紀				
かおり				

千葉県で栽培されている梨の主な品種。

● 幸水(こうすい)



最も人気のある品種。果肉は緻密で「二十世紀」より柔らかく、甘みも強く、特有の風味があります。

● 豊水(ほうすい)



果実は「幸水」より大きくなり、糖度も高く、多汁で酸味と甘みのバランスがよく、豊かな食味です。

● 新高(にいたか)



大型の梨で、肉質はやや粗いですが、柔らかくて甘みも強く香りにも富んだ高品質な梨です。

● あきづき



果肉は柔らかく果汁もたっぷり、糖度が高く酸味が少ないのが特徴の新品種です。

● 二十世紀(にじっせいき)



黄緑色の果皮で果肉は柔らかく、多汁で甘みがあり、表面に光沢があるので「果物の芸術品」とも言われています。

● かおり



大粒の青ナシで、りんごのような香り。肉質は粗い特徴がありますが、甘味が強く、大きいほど甘さが増します。

千葉県では恵まれた気候を生かし、さまざまな品種の梨栽培が行われています。一般的に梨の旬は8月～9月ですが、千葉県では7月下旬～10月中旬まで品種ごとに違う梨の風味を楽しめます。



千葉県松戸市は

「二十世紀梨」発祥の地!

9月上旬から下旬にかけて収穫される青梨系の代表品種「二十世紀」。全国の梨生産量の第3位を占める人気の梨ですが、この梨の発祥の地が松戸市だったというのをご存知でしょうか。

ことの起こりは、1888年(明治21年)。千葉県大橋村(現在の松戸市)で当時13歳だった松戸^{まつどかくのすけ}覚之助少年が、親戚の家の落葉などを掃き溜めておいた場所で偶然に梨の苗が生えているのを見つけ、自宅に持ち帰りました。覚之助少年は、他の赤梨とは違う苗に興味を抱き、毎日観察しながら育てた結果、発見から10年目の1898年(明治31年)に見事な実をつけました。この当時は、梨といえば果皮が茶色の赤梨が一般的でしたが、色は淡緑色で肉質がやわらかく、水分が豊富で口に入ると自然に溶けていくような梨だと覚之助自身も驚きの感想を持ったほどです。

この梨は覚之助が父から受け継いだ梨園「錦果園」で栽培され、いくつかの品評会でも高い評価を受けるようになりました。日本初の農学士である渡瀬寅次郎も覚之助の梨に注目し「20世紀になったら梨の王様になるだろう」という期待から『二十世紀』と命名され、実際に時代を代表する梨として人気の品種となりました。



▲松戸覚之助
(まつどかくのすけ)



▲「二十世紀梨発祥の地」として記念碑が建っている。昭和58年(1983年)に房総の魅力500選に選定されました。



▲「二十世紀梨」の原樹があった場所にも記念碑が。

インタビュー

手間をかけてもいい梨を作りたい。 仲間たちと取り組む減農薬栽培!



千葉県市原市町田地区で減農薬梨栽培に取り組む
徳政喜久さん

環境に優しい農業を進めながら、消費者の皆さんに安心して購入していただける農産物を栽培していこうという「ちばエコ農産物」。この千葉県独自の認証制度にチャレンジしようと、6年前から減農薬栽培に取り組んでいます。試行錯誤しながら一緒に活動しているのは、市原市町田地区で梨栽培を行っている24名の仲間たちです。

化学合成農薬と化学肥料の使用を従来の半分以下に減らすのを目標にしているのですが、梨の栽培は虫との戦いでもあるんですね。そこで、有機肥料を使用し、害虫駆除に対してもとにかく農薬を減らすためにはどうしたらいいかと考え、4月から7月の間は地域の畑を仲間たちと手分けして10日ごと



▲減農薬栽培に取り組む市原市町田地区のみなさん。

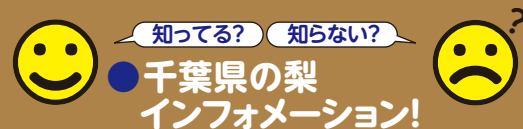
に見回りをし、梨の木1本ごとに目視観察し、どんな対応をしたら一番いいかを検討する「病害虫予察活動」を毎年行ってきました。手間がかかる栽培法ですから大変ですが、いい梨を作りたいという同じ想いを共有する仲間がいるから、6年間も続けて来られたのだと思います。このように地区ぐるみで減農薬栽培に取り組んでいるという例は珍しいそうです。以前に子供たちを対象に梨の味くらべ会をしたら、市原の梨が一番美味しいという評価を受けたことがありました。未来を担う子供たちに「美味しい」と言われる自慢の梨を受け継いでいきたいです。

梨の受粉の不思議?



▲授粉棒による梨の受粉作業。

梨をはじめとする多くの落葉果実は、一部の例外を除いて、自分と同じ品種の花粉では上手く受粉しないという不思議な特徴があります。しかも、梨の場合は受粉をしてくれるはずのミツバチが梨の花を好まないため、すべてをミツバチに任せることができず、手作業による人工授粉が生産農家の大事な仕事になっています。あらかじめ採取して貯蔵しておいた別の梨の品種の花粉に、赤松子と呼ばれる着色した花粉を混ぜ、花粉の量をかさ増しして貴重な花粉を有効に使います。その花粉を「授粉棒」と呼ばれる綿棒のような道具で、梨の花1つ1つに授粉していくのです。梨農家にとってこの人工授粉は、花の満開時期の前後約1週間の間に行わなくてはならないというデリケートな作業となっています。



梨の栄養成分と効用



●夏バテを回復

梨の成分は88%が水分ですが、その中には夏バテなどの疲労回復に役立つアミノ酸の1種・アスパラギン酸が100g中に140mg含まれています。

●咳止め・解熱効果

甘く冷涼感のある糖アルコール「ソルビトール」が、咳止めや解熱効果を発揮します。

●消化促進

タンパク質を分解する消化酵素のプロテアーゼが消化を助け、調理に使うと肉を柔らかくしてくれます。

●高血圧予防

梨に多く含まれているカリウムは、身体からナトリウムを排出する働きがあるので、高血圧の人にはお薦めの果物です。

◆おいしい梨の選び方

●形／梨はお尻の方が甘みがあります。やや扁平気味で、お尻がどっしりした大きなものを選びましょう。

●色／幸水などの赤梨は、薄い茶色より少し赤みがかかった色のものが食べごろ。二十世紀などの青梨なら、みずみずしい緑色のものがシャキシャキしていてジューシーです。

●その他／梨に軸がしっかりと付いていて干からびていないもの。手に取ったときに果実に張りがあり、固く締まったもの。ずっしりと重みのあるものが水分が豊富です。

◆保存方法と食べ方!

●乾燥しないよう、ビニール袋などに入れて冷蔵庫の野菜室で保管すれば1週間近くは美味しい状態が保てます。

●冷やし過ぎは甘さを損ないます。食べる直前に氷水に浸けて冷やすか、食べる1時間前に冷蔵庫に移しましょう。

●お尻のあたりが糖度が高く、芯の近くは固く、酸味があります。皮をなるべく薄くむき、芯は大きく切り取りましょう。

●梨はみずみずしさとシャキシャキした食感を味わうため、生で食べるのが一番。果汁を絞ってシャーベットやゼリーにしてみてください。

家族で出かけたい梨狩り体験



肥沃な大地にはぐくまれ、太陽の恵みをいっぱい浴びて、みずみずしく実った季節の果物の美味しさは格別です。しかも、旬の時期にもぎたてをい

ただくのは、最高の贅沢かもしれません。

この季節、千葉県内では大小さまざまな農園で「梨狩り体験」ができます。夏の陽射しを浴びながら、子供たちにも体験させたい梨狩りの1日。開催期間や場所、料金、予約の有無などについては、以下のサイトから検索して確認してください。

◎ウェブサイト「教えてちばの恵」イベント情報

<http://www.pref.chiba.lg.jp/pbmngm/02news/2013news/2013table-events.html>

●問い合わせ／千葉県農林水産部生産販売振興課
TEL.043-223-2872

梨を活かしたグルメ商品

◎鎌ヶ谷産の梨スイーツ

鎌ヶ谷は、千葉県内でも有数の梨の産地。地元の特産品の梨を活かしたさまざまなスイーツ作りに取り組んできたオーナーシェフの各種「梨ケーキ」は、鎌ヶ谷市のふるさと推奨品として地域の人々に愛されています。



- ① 梨パイ……………1個 ¥178(税込)
- ② 梨ワインケーキ…1個 ¥168(税込)
- ③ 梨ようかんさぶれ…1個 ¥178(税込)

ケーキ工房 ラ・セーヌ

鎌ヶ谷市くぬぎ山1-13-9
TEL.047-385-5948 (定休日:月曜日)
営業時間／午前9時～午後8時

◎千葉の梨ゼリー

1個……………¥315(税込)



千葉の夏の味覚を代表する果物といえば「梨」。旬の季節に収穫した甘みと香りが高い「幸水」と「豊水」をそのままとじこめた季節限定の「梨ゼリー」はいかがでしょうか。プルンとしたゼリーの中に梨がそのまま入っていて、見た目にも爽やか。梨をかたどった包装もかわいくて、夏の贈りものにもお薦めです。

新生(あらおい) 房の駅

市原市糸久2-232-1 TEL.0436-37-8801

◎千葉～ちば～梨ロールケーキ

1個……………¥630(税込)



このところ人気のロールケーキですが、ここでは「梨のロールケーキ」をご紹介します。もちろん、使用しているのは、梨の王国・千葉県産のみずみずしい豊水です。豊水の梨の果実をピューレにして、ロールケーキをふんわりと香り豊かに仕上げています。常温でもおいしくいただけますが、冷蔵庫で冷やしていただくと、さらに梨の爽やかな風味が引き立ちます。

市原市糸久2-232-1 TEL.0436-37-8801
営業時間／午前8時30分～午後8時(年中無休)

「豊水梨」販売キャンペーン



▲特設コーナーを設けて「豊水梨」を大々的にPRします。

千葉県では、県内産の豊富な「食」の魅力を多くの消費者に知ってもらおうと、全農千葉県本部や卸売会社などと連携し、首都圏の量販店で「千葉県フェア」を開催しています。

9月のフェアでは、いよいよ旬を迎える「豊水」の販売キャンペーンを各地で行います。ジューシーな果肉と、甘さと酸味がほどよくマッチした濃厚な味わいが特徴の「豊水」。

今年は、梨の旨さを知り尽くした梨生産者や千葉県立農業大学の学生も参加し、県内外の量販店で「豊水」の美味しさをアピールする予定です。キャンペーン開催の場所・日時等の問い合わせは下記まで。

●問い合わせ／千葉県生産販売振興課
首都圏マーケティングセンター
TEL.03-5492-5416