

シャリつとみずみずしい 旬の梨(豊水)

今月の産地・メーカー
農事組合法人 マルツボ



農事組合法人 マルツボ



皮をむいてカットするだけで
夏にぴったりのみずみずしいデザートに。

江戸時代からの 梨の産地

茨城県は、江戸時代からの栽培の歴史がある梨産地の一つです。

昼夜の寒暖差が大きく、この気候が梨の糖度を上げ、甘くてみずみずしい果実を育てやすくしています。

水はけの良い砂質の土壌が多いため排水性が良く、保水力もありバランスが取れています。また、霞ヶ浦という大きな水源に恵まれています。また、平坦な地形が広がり、大規模な農地が確保しやすいことも特徴です。首都圏に近く、新鮮な農産物を届けやすいことも産地としての強みです。

梨の90%は水分 水分補給にも

梨は古くから日本で親しまれてきた果物で、その歴史は弥生時代にまでさかのぼるとも言われています。

90%が水分で、暑い時季の水分補給にもぴったり。体を内側から冷やす働きがあるとも言われています。

豊水は、梨の中でも特に甘みと酸味のバランスが優れている品種です。みずみずしい果汁の甘みがしっかりあり、程よい酸味もあつてさっぱりとした後味です。

幸水に比べてやや日持ちがよいのも特徴で、ゆっくり味わえます。

果汁たっぷり 食べ応えも十分

豊水の果肉は柔らかくシャリシャリとした歯応えで、果汁が多くジューシー。また、梨の品種の中ではサイズが比較的大きく、食べ応えがあるのも特徴です。

果皮はやや赤みがあり、熟するほど色合いが増します。全体的に赤みがかり、少し柔らかくなってきたら食べ頃です。

皮のすぐ内側も甘みが多いので、皮を薄くむく方がよりおいしさを味わえます。

そのまま食べるのももちろん、サラダに加えたり、生ハムやチーズと合わせて前菜にしたりするのもおすすめです。

咲く花のひとつひとつに 思いを込めて

農事組合法人マルツボは、茨城県かすみがうら市で梨や根菜類などを栽培しています。1975年の落花生加工から始まり、1985年に法人化しました。

東都生協とは30年以上のお付き合いになります。創業者の坪井透さん(現会長)のお名前が団体名の由来で、現在は2代目の坪井潤一さんが代表理事として後を継いでいます。現在の梨生産者は10人。豊水梨の全体収穫量は約27トン、幸水梨は約16トンになります。梨の栽培は、年間を通して多くの管理作業が行われています。全ての収穫が終わった後、次のシーズンに向けた準備を始めます。



成熟するにつれて、皮のザラザラとした斑点は減少していきます

そして病害対策など、一年を通して丁寧な管理を行っています。春に咲く花の一つ一つに思いを込め、夏の収穫まで育てています。土づくりでは、完熟堆肥を少しずつ施用して土壌中の有機物を増やしたり、適度に草を生やし、それを刈って敷草することで土温を安定させ、有機物の増加や水分保持につなげる「草生栽培」などを行っています。

近年は温暖化や夏の猛暑など、気候変動の影響も大きくなっています。日中の園地での作業は熱中症のリスクが高いため、早朝や夕方に作業時間をずらすなど、工夫しながら栽培を続けています。飲料水や空調服など暑さ対策用の備品も多く準備しています。

また、台風の影響もあり、収穫量の減少や品質などにも影響が出ているため、栽培方法の見直しにも取り組んでいます。

(農)マルツボ
加工センター外観



梨生産者の皆さん

豊水栽培カレンダー

① 剪定 (12月~3月)

春~夏に伸びた枝をはさみやのこぎりなどで切り、適正な量と長さに調整する作業を行います。樹形を整えることで、糖度が高く病害も出にくい枝に育てることができます。

② 棚作り

剪定を済ませた枝をひもで梨棚に固定します。枝を水平に広げて均等に配置し、果実にしっかり光が当たるよう工夫しています。

③ 芽かき

余分な芽を切り落とします。不要な芽を取り除いて養分が分散しないようにして、梨を大きくします。

④ 受粉

梨は同じ品種同士では実が付きにくいので、別の品種の花粉を付けて受粉させます。

⑤ 摘果

形のよい果実を残し、他を落します。摘果によって数を調整し、果実に栄養を行きわたらせします。

⑥ 収穫



暑い中での
収穫作業は大変！

幸水から豊水へ。 梨の旬をリレー。

「豊水」も「幸水」も、共に赤梨と呼ばれる果皮が茶色い品種です。

幸水は1959年に登場し、現在では日本梨の約40%を占めています。豊水は幸水と並んで生産量が多い品種で、親は「幸水」×「石井早生」×「二十世紀」とされています。

幸水の出荷は、通常は7月下旬ごろから、豊水は8月下旬ごろからとなります。



MOGMOGレシピ

15分

調理時間
(冷やす時間は除く)

レンジで手軽に！ 梨のコンポート

材料(2人分)

- ・ 梨...1個
- ・ 水...150ml(梨が半分くらい浸かる量)
- ・ 砂糖(グラニュー糖や三温糖)...大さじ 3~4
- ・ レモン汁...大さじ 1
- ・ スターアニス(八角)...1個
- ・ シナモンスティック...1/2本
- ・ クローブ...2粒

作り方

1 梨は皮をむいて芯を取り、8等分のくし切りにする。

2 耐熱容器に梨を並べ、水、砂糖、レモン汁、スパイスを全て入れる。

3 ふんわりラップをして、600Wで約5~6分加熱する。

4 レンジから出し、ラップをしたまま冷めるまでそのまま置いておく(冷める時に味が梨の中まで染み込む)。

5 粗熱が取れたら、冷蔵庫で冷やして完成。

スパイス無しでもおいしく仕上がります。

残ったシロップを炭酸で割るのもおすすめ！