

JA だより

vol.3

春夏号
2023.6

「いちはら梨」をもっと知ろう！



市原市と「いちはら梨」

千葉県は梨の収穫量18,200㌧、産出額87億円と日本一。その中でも、市原市は県下で7位の産出額を誇ります。養老川沿いの温暖な気候と肥沃な土壌である東海地区を中心に海上・姉崎地区でも「いちはら梨」は栽培されています。県内でも早出し・大玉であることが特徴で、品質が高く評価されており「いちはら梨」のブランド名で定着しています。現在、約70件の梨農家が40㌶ほどの畠で梨を栽培しています。

ちなみに、千葉県の梨の消費額は全国25位。地元の梨を食べて応援しましょう！

※数値は全て令和2年。



「いちはら梨」の歴史

市原市の梨づくりは県内で2番目に歴史が古く、江戸時代から始まったといわれ、文政7年(1824年)市内白塚鮎川正雄家文書「偽借替申書付之事」にその栽培が記されています。大正2~3年には現在の栽培の基礎ができるといわれています。当時は川や東京湾沿いの立地を生かし、船で東京などの都市市場に出荷を行い「いちはら梨」は発展していきました。

また、旧千葉県果樹農業試験場市原分場(現・京葉高校の所在地)では、様々な果樹の研究が行われ、幸水(当時は「農林番号口57号」)の誕生に大きく貢献したとされています。



平成11年に作成したJA市原市梨共同選果場のロゴマーク。このロゴが印字された出荷用の箱に「いちはら梨」を丁寧に詰めて、選果場から全国にお届けします。

葉っぱの帽子と市原市の「い」をイメージした輪郭がチャームポイントです。



平成20年度に全国ナシ研究大会を市原市で行ったことをきっかけに、市が作成した「いちはら梨」ロゴマーク。いちはら梨のPRに活躍しています。



「いちはら梨」の種類



J Aの梨共同選果場では、主に「幸水」「豊水」「あきづき」の3品種を出荷しています。農家さんによっては20品種ほど栽培している方もいます。珍しい品種は農家さんが運営する直売所(右下QRコードを参照ください)で購入ができるかもしれません。



こうすい
幸水

甘さ★★★★★☆ 大きさ★★★★☆☆
酸味★★☆☆☆☆ 日持ち★ ☆ ☆

甘味が強く、程よい歯ごたえと独特的の香りが特徴。お盆のころに収穫されるため、お中元などの贈答品にもぴったりです。



こうすい
豊水

甘さ★★★★★☆ 大きさ★★★★★☆
酸味★★☆☆☆☆ 日持ち★ ☆ ☆

とても高い糖度と程よい酸味のバランスが絶妙で、ジューシーさでは1番。幸水とは違った味わいを楽しんでみてください。



あきづき

甘さ★★★★★☆ 大きさ★★★★★☆
酸味★★☆☆☆☆ 日持ち★ ☆ ☆

「新高×豊水」「幸水」3つの品種の交配でできた梨で、それぞれの梨の長所を持ち合わせた秀逸な梨です。比較的日持ちする品種なので、じっくりと楽しめます。

品種	7月			8月			9月		
	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬
幸水									
豊水									
あきづき									



リンゴのような香りと歯ごたえが特徴。
1kgもの大玉になります。



甘味が強く、酸味がない大玉で
見栄えのする梨。
贈答用にぴったりです。



甘味と酸味があり濃厚な味。
なめらかな食感が特徴です。

※生育状況により販売期間、商品の品種は異なります。ご了承ください。

梨共同選果場から全国へ

ついでにいじ

廿五里にあるJAの梨共同選果場は、1シーズンに幸水117t、豊水37t、あきづき13t(令和2年)を東京市場に集出荷する共同の選果場です。稼働時期は直売も行っています。近年は、傷がついた梨や変形した梨などの規格外品梨を加工用として集荷し、業者に販売しています。その梨を「梨っ娘万能だれ」などに使い、PR・商品化することで、販路拡大とブランド力の強化に力を入れています。また、JA全農の『ニッポンエール』商品にも提供しています。



▲女性農業者の
アイデア商品
「梨っ娘万能だれ」

▲「いちはら梨」も使用されている
ニッポンエールの千葉県産豊水梨の
ドライフルーツ・キャンディ

梨農家さんに聞いてみよう



やま もと ひさ みつ
山本 寿光さん

山本さんは「JA市原市梨共同選果部会」の部会長です。柏原で28年間梨づくりに携わっており、約350㌶の梨園で30種類ほどの梨を栽培しています。

梨栽培のやりがいを教えてください

梨の栽培は、一年間を通じて様々な作業があります。摘蕾・交配・摘果・収穫・剪定など……常に梨園の管理を怠りません。我々農家は手塩に掛けて育てており、皆さんのが喜んで食べてくれるおいしい梨作りに自信を持っています。スーパーや直売所で「いちはら梨」を見かけたら、ぜひ食べてみてください。皆さんの「おいしい」「また食べたい」の声がやりがいになります。



おいしい梨の選び方

上から見たとき、果形が正円に見えるもの

受粉がしっかりできた果実は、大きく正円に肥大し甘くなります。

大玉のもの

日当たりや栽培管理などに気を付けて栽培されているため、小さい果実より大きい果実の方がおいしいと言われています。

果皮に張りがあるもの

健康で元気な樹ですぐ順調に肥大した果実は、果皮に張りがあります。収穫してから時間が経つと張りがなくなるので、張りの良い果実は新鮮だとも言えます。

硬くずっしりと重いもの

硬くてずっしり重い果実は、みずみずしくておいしい果実です。柔らかくて、持ったときに軽く感じる果実は、熟し過ぎや収穫してから時間が経っている可能性があります。

「フルーツ通り」と直売所

廿五里の市道232号線「フルーツ通り」は平成20年の全国ナシ研究大会の開催を機にその名が命名され、通り沿いには古くから多くの果樹類が栽培されています。梨を始め、イチゴ、イチジク、柿、ブルーベリー等が栽培され、周辺には果樹農家の直売所が多く並んでいます。



やま こし いく え
山越 生枝さん

山越さんはJA市原市女性組織「フルーツセミナー」の代表で、「いちはら梨」の生産・販売を行っています。「梨っ娘万能だれ」など、商品開発にも力を入れています。

梨の簡単でおいしいレシピを教えてください

「梨氷」がおすすめです！

- ①皮をむき、4つ切りにして芯をとり、冷凍用の袋に入れて冷凍する。
- ②食べたい分だけ凍ったまま取り出し、おろし金やかき氷機で削る。

★ワンポイント★

そのまま食べてもさっぱりしておいしいですが、甘めがお好みの方はかき氷シロップやはちみつをかけてもおいしいですよ！

梨の上手な保存方法

保存するときはポリ袋に入れて冷蔵庫へ。食べるときは冷蔵庫から出し、常温で少し置いてから。冷やし過ぎると風味を損なうので注意しましょう。

梨の成分の90%は水分で、熱を冷まし、のどを潤す効果があります。これから季節にぴったりの果物です。梨に多く含まれるカリウムは、体からナトリウムを排出する働きがあるため、高血圧の方に良いとされています。また、タンパク質を分解するプロテアーゼが含まれており、調理に使えば肉を柔らかくし、食後のデザートに食べることで消化を助けます。



▲第12回フルーツフェスティバル（令和4年8月6日アリオ市原にて開催）で「いちはら梨」を販売したときの様子



市で発行している
「市原市地産地消推進協力店マップ」に
直売所情報が載っています。

葬祭部から

ご葬儀のご用命は 安心のJA市原市へ

どなた様でも
ご利用いただけます。

各種宗派、家族葬から社葬お別れ会まで、ご家族の
ご予算に応じたご葬儀を、心を込めてお手伝いいた
します。仏壇・仏具、葬儀一式、葬儀後の法要・ギフト
の手配・発送、お墓の施工・リフォームまで、総合葬
祭式場として地域に貢献させていただきます。

葬儀のご用命は… JA市原市 葬祭部

24時間受付

0436(95)4444

お見積り無料

0120(043)676

ただ今、
・エンディングノート
・ご葬儀の小冊子
・プレゼント中!



牛乳をもっと食卓に
おいしい
ミルクレシピ

夏のスタミナ補給に
夏野菜と鶏肉のシチュー



材料(2人分)

鶏手羽元	250 g	酒	50ml
タマネギ	1/2個	水	800ml
ニンジン	1/2本	塩	小さじ1弱
インゲン	5本	オリーブ油	大さじ1/2
トマト	小1個	すりごま(白)	大さじ3
ズッキーニ	1/2本	プレーンヨーグルト	150ml
ブロッコリー	1/2個	黒こしょう	適宜
ローリエ	1枚		

作り方

- 野菜は食べやすい大きさに切っておく。
- 鍋にオリーブ油を熱し、鶏肉、タマネギ、ニンジン、ズッキーニの順に油が全体に回るまで炒める。
- 酒、水、ローリエを加え、中弱火で約10分間煮る。インゲン、ブロッコリー、トマト、塩を加え、さらに15分間煮る。
- 火が通ったら、すりごま、ヨーグルトを加え、一煮立ちさせる。好みで黒こしょうを振る。

出典●一般財団法人Jミルク「乳和食サイト」
レシピ●料理家・管理栄養士 小山浩子さん

??? JA市原市クイズ ???

Q JA市原市女性組織

「フルーツセミナー」が開発した
「いちはら梨」を使った商品は何
でしょう？

○○○万能たれ

“○”に当てはまる文字を入れて、ご応募ください！
正解した准組合員様の中から抽選で10名様に
記念品をプレゼントします。

【応募方法】

①答え②住所③氏名④電話番号⑤JAや本誌へのご感想・ご意見・ご要望一をご記入のうえ、ハガキは下記の応募先へ、WEBでの応募はQRコードから、お寄せください。
※応募に際して取得した個人情報は、「個人情報保護法」に基づいて取り扱います。
※当選者の発表は記念品の発送をもって代えさせていただきます。

【応募先】

〒290-0073市原市国分寺台中央1-7-3
JA市原市「准組合員向け広報誌 JAだより」vol.3係

【応募締切日】

令和5年9月29日(金) ※ハガキの場合は当日の消印有効。
※プレゼントは11月下旬頃のお届けとなります。

こちらのQRコードを読み取ると読者アンケート専用ページに繋がります。
(<https://www.ja-ichihara.or.jp/pages/233/>)



JA市原市 准組合員向け広報誌
2023年6月発行(春夏号)
(年2回 発行)

■発行 市原市農業協同組合(JA市原市) 経営企画部
〒290-0073 千葉県市原市国分寺台中央1丁目7番地3
TEL 0436(23)8555
<https://www.ja-ichihara.or.jp>

※2023年3月末の組合員台帳に記載された准組合員の方に送付しております。

