

7/24

2023

次号発行 8月7日

コープみらい

ちばインフォメーション

未来へつなごう



co-op コープみらい

食卓を笑顔に、地域を豊かに。

編集 コープみらい 千葉県本部 参加とネットワーク推進部 TEL:043-301-6684 FAX:043-301-6685 ホームページ コープみらい で検索!

ちばインフォメーションの紙面で募集している催し物、講座のお申し込みの際にお預かりした個人情報は、お申し込みの受付、詳しい資料やご案内の送付、必要なご連絡のために使わせていただきます。イベント等は、開催地域の天候や感染症等の影響により、参加者の健康と安全に配慮し中止させていただく場合があります。



千葉県の生産者が育てた自慢の野菜を紹介!

今が旬 梨の季節到来!



食べて未来へつなごう

協力: JA長生 JA全農ちば



みずみずしく、さわやかな甘さの

幸水



甘みと酸味濃厚な味の

豊水



暑い夏には、みずみずしく、シャリッとした食感の梨をぜひ食べてください!

太平洋に面した南九十九里。

太陽の恵みのもと、生産者が愛情いっぱい育て、JA長生から出荷された梨は「ながいき梨」と呼ばれる地域のブランド梨です。

今回はJA長生に出荷している生産者、関 雅仁さんを訪ねお話を伺いました。



生産者 関 雅仁さん

糖度が高く、大きくて丸い「ながいき梨」

関さんを訪ねた5月下旬、枝には小さな梨の実が成っていました。この時期は梨に養分が行き渡るように余分な実を間引く、摘果作業が終わるところでした。

「梨づくりで私がこだわっていることは『土づくり』。収穫が全て終わると耕運機で樹木の下の土を耕し、肥料やミネラルを加えていきます。この行程が大切なんです。そして太陽の光をたっぷり浴びるように1本ずつ枝を剪定し、手作業で枝を整えて棚を作り、摘果もていねいにします。そうすることで糖度が高く、丸くて大きな梨に育ちます。7月には幸水の収穫が始まり、豊水、あきづき、新高などの順に11月まで続きます。成熟した長生梨(ながいきなし)は、甘くておいしいと評判で、毎年たくさんの方が待っていてくれます。皆さんも長い期間、いろいろな種類の梨をぜひ味わってみてください」と関さん。

「梨づくりで私がこだわっていることは『土づくり』。収穫が全て終わると耕運機で樹木の下の土を耕し、肥料やミネラルを加えていきます。この行程が大切なんです。そして太陽の光をたっぷり浴びるように1本ずつ枝を剪定し、手作業で枝を整えて棚を作り、摘果もていねいにします。そうすることで糖度が高く、丸くて大きな梨に育ちます。7月には幸水の収穫が始まり、豊水、あきづき、新高などの順に11月まで続きます。成熟した長生梨(ながいきなし)は、甘くておいしいと評判で、毎年たくさんの方が待っていてくれます。皆さんも長い期間、いろいろな種類の梨をぜひ味わってみてください」と関さん。

夏～秋にかけて収穫



太陽の光をたっぷり浴びて大きくなった梨の実

冬



梨の木の下の土を耕して土づくり

春



花が咲くと手作業で花粉をつけて交配



複数の実からひとつ選んで残す摘果作業

JAグリーンウェブ長生

収穫された梨はJAグリーンウェブ長生を通じて出荷されます。ここではセンサーを通して品質や糖度を調べ、芯腐れや傷みのあるものなどをはじくため、おいしい梨をお届けすることができます。



豆知識

おいしい食べ方

- 冷蔵庫で冷やし食べる30分前に出しておくと、甘さと冷たさのバランスが良くなりおいしく食べられます。
- 皮に近い部分がよりおいしく、芯の部分は酸味があるので、皮は薄くむいて芯は大きく取るとおいしく食べられます。

いろんな種類があるんだよ!

梨の特徴

7月下旬～8月中旬	8月中旬～9月上旬	9月中旬～10月上旬	9月中旬～10月上旬
<p>幸水</p> <p>やや楕円形 さわやかな甘さでシャリッとした歯ごたえでみずみずしい。</p>	<p>豊水</p> <p>大きくて色は少し赤みがかったり。甘みのほかにも酸味があり、濃厚な味。</p>	<p>あきづき</p> <p>果肉は柔らかくみずみずしい。酸味が少ない分強く甘みを感じる。</p>	<p>新高</p> <p>サイズが大きく酸味が少ない。みずみずしく風味豊かな甘みがある。</p>



◀JA長生 詳しくはこちらから

コープデリ取り扱い週

幸水 8月2回

豊水 8月5回～9月1回

「ちばベジレポート」バックナンバーはこちらから▶

