

四日市梨は、明治時代末期から、下野地区、
県地区など市内北西部を中心に栽培される
ようになりました。

比較的温暖ながら、冬季には鈴鹿山脈からの
寒風「鈴鹿おろし」が吹き、寒い晴天の日が
続く本市の気候が梨づくりに適しているとい
われています。

地元で
愛される

四日市梨

*Yokkaichi
Nashi*



生産者の思い

梨づくりの難しさ

梨は天候に左右されやすい作物です。昨年は雨が少なかったために収穫量は半分になりました。また、雨が多くと黒星病^{くろほしびょう}という病気にかかりやすくなります。問題が起きると、近隣の生産者で検証し、みんなで対策を考えています。常に新しい栽培方法も考案されるので、試行錯誤しつつ、収穫量を増やす努力をしています。

直売という販売方法

四日市梨は、ほとんどが生産者の直売所で売られています。だからこそ一番おいしい時期に梨を収穫して、お客さんに届けたいですね。スーパーで買える梨は種類が限られますが、直売所に来れば、品種がたくさんあるので好みの梨を選ぶことができます。例えば、グラニュー糖と黒糖の甘さが違うように、梨も品種によって甘さの質に違いがあります。ぜひ試していただきたいです。

梨の今と昔

梨は日持ちのしない果物なので、なるべく長い期間売るために、メインとなる幸水、豊水の収穫期の間を埋める新しい品種を取り入れています。石川果樹園では現在24種の梨を栽培しています。新しい品種の「あきづき」などは、芯が小さくて可食部が多く、果汁が多いですね。でも昔ながらの品種を好む根強いファンもいるんですよ。

ブランドとしての四日市梨

四日市と言うと、やはり公害のイメージがあって、昔は市場に持っていくと安く買い叩かれたもので、今でもその印象^{ふっしょく}は払拭できていないと感じます。生産者としては四日市の名を出すべきかどうか迷ってしまうところもあります。でも、四日市梨の味がいいのは確か。これからもおいしいと言ってもらえる品質のいい梨を作っていきたいと思います。

四日市梨部会長
石川果樹園
石川秀樹さん



ジョイント栽培

枝と枝を接ぎ木して栽培するジョイント栽培。養分が枝の先まで行き渡り、また、枝が一行に並ぶことで作業効率も良くなります。

梨ができるまで

春



梨の花の開花期は4月。実がなるように人の手で受粉させます。実がついたら、栄養を集中させるために余分な実を落とします。



夏

害虫などから梨を守るため、一つ一つに袋をかけます。袋をかけると梨の肌がきれいになります。8月中旬が収穫の最盛期です。

秋

収穫が終わった畑に肥料を与えます。来年の梨づくりに向けて、準備を始めます。

冬

実をつける枝と木を成長させる枝を伸ばすために、無駄な枝を切って整理をします。来期もいい梨をつくるための大切な作業です。



6次産業化への取り組み

～セミドライ梨～

「6次産業化」とは、生産物の価値を上げるため、農林漁業者が、農畜産物・水産物の生産（1次産業）だけでなく、加工（2次産業）、流通・販売（3次産業）にも取り組むものです。6次産業化には生産者の所得の向上や、雇用の創出というメリットがあります。セミドライ梨づくりで6次産業化に取り組むお二人に、お話を伺いました。

1次 × 2次 × 3次 = 6次産業
(生産) (製造・加工) (販売)

先代の園主が「これからは6次産業化やぞ!」と言って、果物を乾燥させるための乾燥機を買ってきたのが、セミドライ梨商品化の始まりでした。セミドライ梨を作る上で難しいのは、梨の形や大きさ、品種によって、水分量や糖度が異なるので、切り方や乾燥時間も変えなければならぬところです。

やま萩梨園 萩加奈子さん

今は亡き夫がセミドライ梨のおいしさを気に入って、ロスになる梨を減らせるということもあって作るようになりました。梨は旬が短い果物ですが、加工品であれば長い間楽しんでもらえます。今ではセミドライ梨を目的に買いに来てくれるお客さんもいるんですよ。

セミドライ梨、
おいしいよ!

マルナカ梨園 中川栄子さん

四日市梨を使ったレシピ紹介

一品で主食+主菜+副菜

すりおろし梨の韓国風そうめん

材料 (4人分)

そうめん (乾麺) …… 400 g

<具>

豚もも肉 …… 240 g
(しゃぶしゃぶ用)

酒 …… 大さじ1

卵 …… 2個

カイワレダイコン …… 40 g

キュウリ …… 100 g

トマト …… 200 g

キムチ …… 40 g

サラダ菜 …… 60 g

梨 …… 1/4個

<つゆ>

A

しょうゆ …… 大さじ1と小さじ1

酢 …… 大さじ3

顆粒中華だし …… 小さじ1

梨 …… 3/4個

ごま油 …… 小さじ2

●1人分の栄養価

エネルギー 513kcal

たんぱく質 22.6 g

脂質 10.5 g

炭水化物 81.3 g

食塩相当量 1.9 g

梨は、デザートとして食べることが多いですが、程よい甘さを生かして、料理に利用することもできます。今回はめんつゆに入れ、さっぱり食べやすい麺メニューにしました。他にも、すりおろした梨に肉を漬けておくと、肉を柔らかくする効果もあります。

お好みで、糸唐辛子や
いりごまをかけて、
辛味や風味を
プラスしてもOK♪

梨の販売所一覧

メロンやバナナは収穫後、一定期間適切な環境で貯蔵することで甘みが増します。このように収穫後に完熟させることを「追熟」と言いますが、梨は追熟しにくい果物です。そのため、四日市梨は完熟したものを市場に出しています。ただ、主な販売方法は直売になるため、四日市産の梨をスーパーなどで見掛けることは少ないかもしれません。

完熟した四日市梨を買いに、市内の梨園を訪れてみませんか。



名 称	電 話	F A X	所在地
おおぞら梨園 (株) ビッグファーム	390-6699	339-2282	山城町625-1
カネキ梨園	326-3733	326-3733	下海老町70
カネ周石川果樹園	326-0657		下海老町383-9
小林梨園	326-1376	326-1376	下海老町48-1
中川梨園	090-7699-6366	337-2008	下海老町57
日比野果樹園	337-1787		山城町626-19
マルイチ果樹園	337-0088	337-0088	山城町23-20
マルキョウ梨園	337-1271	337-1271	山城町630-3
マルショウ梨園	337-1905		山城町625-128
マルナカ梨園	090-7616-5296	337-2154	山城町997-3
水谷梨園	337-1908	337-1908	山城町625-107
やませ果樹園	337-1243	337-1243	山城町626-5
ヤマ長富田梨園	337-1720	337-1720	山城町630-1
やま萩梨園	326-2854	326-8803	下海老町69

(50音順)

※販売時期は各農園で異なります。すでに販売を終了している場合もありますのでご承知おきください

販売所一覧に下記を追加して訂正いたします。

まるみ三輪梨園 ☎326-7014 FAX326-0014 (所在地)下海老町107-3

作り方

< 具を作る >

- ①豚肉は幅2cmに切る
- ②鍋に水を入れ沸騰したら、酒を入れ、①をゆでる。
ゆで上がったら水気を切っておく
- ③卵は好みの固さにゆで、縦半分に切る
- ④カイワレダイコンは半分に切る。キュウリはせん切りにする。トマトは薄いくし形に切る。キムチは細かく切る。サラダ菜は太めのせん切りにする。梨(1/4個)をせん切りにする



< つゆを作る >

- ⑤鍋にAを入れ火にかけ、顆粒中華だしが溶けたら火を止め、冷やしておく
- ⑥梨(3/4個)をすりおろし、⑤とごま油を加え、よく混ぜる

< そうめんをゆでる >

- ⑦鍋に湯を沸かしてそうめんをゆでる。ゆで上がったら冷水にとり、もみ洗いして、水気を切る

< 盛り付ける >

- ⑧皿にそうめん、具を盛り付ける
- ⑨⑥のつゆをかける



レシピ提供：四日市市食生活改善推進協議会