

なしを使ったアイデアレシピ

～おかず編～

梨のサラダ



★材料 (2～3人分)

- ・梨……………100g(1/3個)
- ・キャベツ……………100g
- ・人参……………20g
- ・水菜……………40g
- ・塩……………ひとつまみ
- ・ドレッシング (オススメはフレンチ)

★作り方

- ①キャベツはひとくち大、人参は千切りにし、塩をふりししばらくおく。
- ②水菜は5cmくらいに切る。
- ③梨は皮をむき、ひとくち大に切る。
- ④水気を絞った①と水菜、梨を和え、ドレッシングをかければ完成。

Point! 水分を多く含んでいるので早めに食べる

～スイーツ編～

梨のシャーベット



★材料 (2人分)

- ・梨……………1個
- ・レモン汁……………少々
- ・蜂蜜……………大さじ1
- ・砂糖……………少々

★作り方

- ①梨の皮をむき数センチ角に切る。
- ②ミキサーに梨・砂糖・レモン汁を入れ、かける(少し固まりが残ればOK)。
- ③容器に入れて冷凍庫で冷やし固め、30分おきに全体をよくかき混ぜる。
- ④好みの固さになれば、器に盛りつけ完成!

Point! 凍ると味がうすくなるので砂糖は好みより少し多めに



そのまま食べる場合のワンポイントアドバイス

梨は冷やすとよりおいしくいただけますが、冷やしすぎると甘味が薄くなります。
長期間保存する場合は除き、冷やす時間は1～2時間程度にとどめておきましょう。

取扱店舗

今回紹介した梨は、以下の店舗で購入できます。ぜひお買い求めください。

- JA成田市Aコープ店
成田市寺台260-2 ☎0476(23)0091
- 宝田農産物直売所
成田市宝田912-1 ☎0476(24)8611
- 酒々井農産物等直売所
酒々井町酒々井1677 ☎043(496)1000

梨以外にも、新鮮な農産物を多数取り揃えてお待ちしております!



郵便はがき

52円切手を貼って下さい

286-0022

千葉県成田市寺台292番地

成田市農業協同組合

総務課 びたみんクイズ係 行

住所: 〒 -

氏名 _____ 年齢: _____ 歳

性別: 男 女 職業: _____

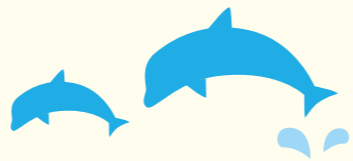
電話番号: _____



成田産の梨は「うなりくん」がデザインされた箱に入って出荷されます。

編集後記

「果物の中で一番梨が好き!」という方も多いのではないのでしょうか?私もその一人です。梨大好き!アイデアレシピの梨のサラダもシャーベットもすごくおいしかったです、生産者の方いわく「やっぱりそのままが一番おいしい」とのこと。
今回の取材は約一年にわたって行いました。取材時に驚いたのは軽トラックが梨専用で改造されていたこと!初めて見た時は「なんだこの車は!」と衝撃でした。そして工程のほとんどが機械で出来るものではなく、手作業で行われていたこと。手間暇かけて作られた梨には生産者の愛情がたっぷり込められています。生産者の苦勞を知り、今年の梨は例年以上に味わって食べようと思います。もちろん、成田の梨です!



発行:成田市農業協同組合 ☎0476-22-6711

発行日:平成28年7月27日 事務局:企画管理部 総務課

URL: <http://www.ja-narita.or.jp> E-mail: soumu01@ja-narita.or.jp

印刷:株式会社ライフ

JA成田市定期刊行誌

びたみん

Vol.4

2016.7

「びたみん」は、地域の皆様の栄養となるような情報提供を目指します!

特 集

なりたの 梨ができるまで

梨が出荷されるまでを 1年にわたって密着!

アイデアレシピ2種類紹介!

なりたの 梨が^{できるまで} 密着取材

剪定 2月頃

梨づくりは冬から始まります。葉や果実に光があたるように、いらぬ枝を切りおとします。



太い枝はノコギリで



細い枝はハサミで



誘引

いい枝を残し誘引ロープ等で結びつけます



梨園の梨の木の高さは180cm程。梨農家さんは、木の下を通れるように軽トラを改造して使っています。



交配 4月下旬頃

人工交配 手間ですが、確実性を求めるなら人工交配。

手間ですが、確実性を求めるなら人工交配。

人工交配の為に花粉を取り出します。



ピンク色の部分が花粉のつまった袋(=やく)です。本来は花がひらく前のつぼみの状態で花をつまみます。

自然交配

みつばちなどを使って、自然交配にまかせる農家さんも多いです。

やくが破けてしまったものにはもう花粉は入っていません。



これが こうなる
脱穀機やふるいなどに何度もかけて花粉とそれ以外に分けます。



最後は薬品(アセトン)を使い、ゴミを分離して純花粉となります。薬品はすぐに乾きます。



花粉増量剤と純花粉をまぜて完成！花粉の発芽率によって前後しますが花粉：増量剤＝1：2くらいです。

花粉の精製をせずに購入する方も多いですが、とても高価らしいです。



あとはめしべに花粉をひたすらつけていきます。どの花に花粉を付けるかはプロの目で見極めます。



梨の生産量は千葉県が全国で1位となっており、鳥取県で有名な「二十世紀梨」も、もともとは千葉県が発祥です。JA成田市管内でも7件の農家が「成田市果実出荷組合」を構成し、生産者で情報交換しながら梨農家を営んでいます。梨の品種は150種類にもものぼると言われており、当JA管内で主に生産されている品種は幸水・豊水・新高の3種類です。各品種の特徴は以下の通りです。

幸水

全国でも最も生産量の多い品種です。果肉は柔らかく、果汁が多いのが特徴です。酸味が少なく甘みが強く感じられます。日持ちは短いです。3品種の中では小型の品種で、最も早く出荷され、8月初旬には店頭に並びます。

豊水

幸水よりやや大きめ。果肉は名前の通り果汁が多く、高い糖度を持ちますが、程よく酸味もあり、全体として濃厚な味わいです。日持ちは幸水より長いです。店頭に並ぶのは8月下旬から。



新高

豊水よりさらに一回り大きな品種。歯ごたえのある果肉が特徴で、糖度は12度以上になり、酸味が薄いので甘く感じます。また非常に長持ちで、ラップに包んで冷蔵庫で保管すれば、約1カ月持ちます。3品種の中では最も収穫時期が遅く、店頭に並ぶのは9月中旬以降です。

摘果 5月頃

摘果とは、大きく品質の良い果実を生み出す為に余分な果実を取り除く作業のことです。



ハサミを使い手作業で、大きく形が良いものを選んで間引きます。また、摘果は早い方が実が大きく育ちます。



果実は一つの枝に1〜2個残します。

収穫 8月〜9月頃

ひとつひとつ大切に育てた梨。いよいよ待ちに待った収穫の時です。



梨のおしりを空に向けながら取ります。



最後は専用のハサミで茎を切ります。



大きさ別に箱詰めし、倉庫に集められ、出荷されます！



あー、早く食べたい！

皆さまの元へ……。

びたみんクイズ!

Q 梨の生産量日本一の都道府県はどこでしょう？

正しいと思う数字に○をつけてください。

1. 千葉県 2. 鳥取県 3. 茨城県

正解者の中から抽選で30名の方にJA成田市のオリジナル商品をプレゼント致します。

締切/平成28年8月30日(火) 消印有効

びたみんのご感想や、今後特集してほしいことがあれば以下にご記入ください。

ご協力ありがとうございました。