

# 梨

OITA PEAR

**Hodgedodge**  
ハッジバッジ  
JA OITA Presents

Vol.1  
2019

秋の贈り物  
旬を召し上がれ

●参考出荷時期●

幸水	7月中旬～8月中旬
二十世紀	8月上旬～8月下旬
豊水	8月下旬～9月中旬
あきづき	8月下旬～9月中旬
新高	9月下旬～10月中旬
新興	10月下旬～11月中旬
豊里	10月中旬～10月下旬
三吉	11月上旬～11月下旬

梨実の大きさは 450g 程度  
甘味が強く、味わいも良好。

梨実の大きさは 700g 程度  
柔軟多汁で、酸味と甘味が絶妙なバランス。

梨実の大きさは 700g 程度  
ほのかな酸味と上品な甘味。  
優れた貯蔵性。

梨実の大きさは 350g 程度  
酸味が少なく、多汁で食味良好。

梨実の大きさは 450g 程度  
甘味が強く、多汁で優れた食感。

梨実の大きさは 320g 程度  
青酸でほのかな酸味、多汁。

みのりめぐみ (梨 ver.)

Main Photo & Design by RAI-SU INC

JAおおいた

大分梨主な産地

どこで買えるの？

JAおおいた日田梨選果場

TEL: 0973-26-3510  
住所: 大分県日田市大字三和535-1  
各スーパー・デパート・小売店・JA直売所

コロネ梨ソフト

日田市豆田町の、日田名物を使ったオリジナルメニューが人気のカフェ「麦屋 Café」では、日田梨を使った「コロネ梨ソフト」(1個400円税込)が販売されています！

麦屋 Café  
TEL: 0973-28-5582  
営業時間：月～日 11:00～17:00  
定休日：毎週木曜日（ただし祝日を除く）  
住所：大分県日田市豆田町 9-2



抽選で、5名にA「豊後牛 1万円相当」、10名にB「日田梨 3,000円相当」をプレゼント！

## 発刊記念 プレゼント

### 応募方法

はがきに、住所、氏名、年齢、電話番号とプレゼントのAかBを明記のうえ、ご応募ください。AとBの両方の申し込みは出来ません。本紙を読んだ感想やJAについてのご意見などもお書き添えてください。なお、ご応募いただいた情報につきましては、転用いたしません。

宛先：〒870-0854 大分県大分市羽園 600番地の10

JAおおいた 総務部 組織広報課 ハッジバッジ 実

※当選はプレゼントの発送を持ってがえさせていただきます。

締切：令和元年10月11日消印有効

A 豊後牛  
1万円相当  
5名様

B 日田梨  
3千円相当  
10名様



### <コミュニティ紙「ハッジバッジ」発刊にあたって>

このたび、JAおおいたは県民の皆さんに、大分県の農畜産物をもっと知つていただくことで、生産者と消費者をつなぐ架け橋となるためのコミュニケーション誌「ハッジバッジ」を発刊しました。ハッジバッジとは、英語で「ごちゅあせ」。JAおおいたが取り組む広域品目の農畜産物の魅力や、JAおおいたの事をたくさん伝えていきたいという想いでネーミングしました。

大分県産の美味しい農畜産物を、知って買って食べていただけるよう、今後も情報を発信してまいります。

JAおおいた

発行／大分県農業協同組合 編集／総務部 組織広報課  
〒870-0854 大分県大分市羽園 600番地の10  
TEL: 097-535-7600 (代)



## くくく 梨の収穫方法 くく

梨は水分が蒸発するとカサカサになるので、新聞紙で包んでからポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存します。新鮮で保存状態がよければ7~10日ほどは日持ちしますが、日本の梨は基本的に追熟しないのでなるべく早く食べましょう。

梨は枝側よりもお尻（果頂部）のほうが多い傾向にあります。また種に近い中心部分よりは、皮に近いほうが糖度が高くなります。

## くくく 梨の栄養 <<

日本の梨には「赤梨」と「青梨」があります。赤梨は「豊水」や「幸水」など果皮が茶色いもので、青梨は「二十世紀」のような果皮が緑色の梨です。どちらもシャリシャリした食感があります。

## くくく 梨の選び方（見分け方）<<

形がよく果皮に張りがあり、同じ大きさなら重みがあるもの。また、軸がしっかりと果皮に色ムラがなく、お尻がふっくらとして広いものがよいでしょう。二十世紀などの緑色の梨は少し黄色っぽくなれば甘味が出た証拠。豊水などの茶色い梨は適度な赤みのものを選びましょう。

これであなたも  
梨ソムリエ！

お家で簡単！この季節にピッタリなジュースをどうぞ!!

## Oita Pear crush cocktail

材 料 (2人分)

大分梨 1個(約500g)  
炭酸(加糖) 500ml 1本  
季節のフルーツ 適量  
岩塩 適量  
カボス果汁 大さじ1

- 1 梨の皮をむき、三キサーにかかるくらいの大きさに刻み  
酢水に付ける。
- 2 季節のフルーツを飾り用にカットする。
- 3 1の梨をザルに上げて三キサーに入れ炭酸の半分、カボス果汁を入れて粒の食感が残るように軽く混ぜる。
- 4 冷やしたコップにつぎ分け、飾りのフルーツを乗せて残りの炭酸を加え、岩塩を少量落として出来上がり。

大人の人は冷やしたウォッカを1ショット入れても美味しいですよ!!

今回レシピを考案いただいたシェフ紹介

YUFU POTAGER 佐藤 周二 chef  
株式会社由布ポタージュ

毎月1回おもてなし料理教室開催中  
[www.yufupotager.com](http://www.yufupotager.com)

## くくく 梨の栄養と効能 <<

おもな栄養成分  
(可食部100g中)  
食物繊維(0.9g)  
シリビトール(0.8g)  
注目成分  
アスパラギン酸  
期待される効能  
便秘改善、動脈硬化予防、心筋梗塞予防  
高血圧予防、脳梗塞予防、利尿作用、咳止め

## くくく 梨の歴史 <<

梨は、日本で栽培される果物の中でも歴史が古く、弥生時代にはすでに食べられていたそうです。また日本書紀にも栽培の記述が残っています。江戸時代には品種も増加しています。現在のような甘味が強く果肉のやわらかい梨は、明治以降に発見されたり品種改良されたものです。

くくく 旬 >>  
7月~10月下旬

## 美しい梨へのこだわり

JAおおいた日田梨部会の生産部長を務める日田市の伊藤哲也さん(59)は、13㌶の園地で、梨を栽培しています。栽培品種は、幸水、豊水、あきづき、新高、新興、晩三吉の6品種を育てています。最盛期には朝6時半から午前中の間に収穫を行っています。「私を含め、部員全員のこだわりは、消費者の口に入るものだからこそ、綺麗で美味しい梨を届けたい」と哲也さん。栽培中や収穫の時、梨に傷がつかないよう保護するなどこまめな作業で、1つひとつの梨を大切に育てています。



## 剪定・管理が大切

剪定や施肥量の調整で生育が大きく変わるため、枝をどのように取っていくかなどの管理をとても大切にしています。そのためにはまず、園地を常に綺麗に保ち、猪や鳥などの鳥獣害からの被害を守ることも大切です。

また、収穫のタイミングが重要で、ほんの数日で甘味や、みずみずしさが変化するので、経験と確かな判断力が必要になります。



## GAPに取り組む日田梨部会

JAおおいた日田梨部会は、部員82名で約134㌶で梨を栽培しています。平成30年度にGAP認証され、現在82農場が取り組んでいます。同部会では「四季を通して日田の梨」を合い言葉に、情報交換や研修などを続け、さらなる発展を目指し取り組んでいます。



## 梨が出荷されるまで

生産者が丹精込めて育てた梨は、JAおおいた日田梨選果場で青果用と加工用に選別され、光センサーで「甘さ」「酸味」「色」「傷み」「重量」などの検査を行い、出荷等級に反映させて厳選した出荷を行っています。県内をはじめ東京・名古屋・福岡や海外への輸出も行い、高い評価を得ています。

GAPとは……GAP (Good Agricultural Practice: 農業生産工程管理) 直訳すると「良い農業のやり方」と訳されます。農業で「食品安全」「環境保全」「労働安全」等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取り組みです。



# 四季を通して 日田の梨



みのりめぐみ (pear ver.)