



■ 今月のピックアップ食材

ホウナンの梨

～完熟出荷のブランド梨～

明治42年より栽培されている観音寺市豊南地区の梨。100年以上の歴史があり、なしの郷として知られています。

今回は、JA香川県豊南地区梨部会の横山康行さんにお話しを伺いました。



取材に協力してくださった横山さん

★ 品目や栽培の特徴は？

当部会(37世帯)では、約26haの園地で年280tの梨を出荷しています。主な品種は、8月初めから出回る「幸水」、大きく適度な酸味がある「豊水」、大玉で柔らかい「あきづき」で、その他「二十世紀」や「新高」を栽培し、10月中旬まで出荷しています。

栽培方法は、主に「3本仕立て」で、最近は定植後に早期収穫が可能な「ジョイント仕立て」を取り入れる若手生産者も増えています。

豊南地区は山の傾斜と海向きの地形をしており、適度な水持ちと日当たりが梨の生産に向いています。また、完熟状態の“仕上がった梨”のみを収穫し、光センサーを使った糖度選別を行っており、美味しい梨のみが出荷されています。

★ 今年の収穫・品質状況は？

今年は開花が早く、収穫開始も例年より1週間ほど早い予定です。梅雨明けからしばらく晴天が続くようなので、よく日に当たったおいしい梨をお届けできると期待しています。

★ 今後の目標は？

生産量を増やし高品質な梨を安定して出荷することと、若手生産者を増やすことです。部会では、JAや普及センターと果実の定期調査や情報交換をしており、若手も一緒に技術の向上を図っています。

★ 購入時のポイントやおいしい食べ方はありますか？

糖度選別をおこなっているのですが、どれも美味しいですが、「幸水」「豊水」「あきづき」「新高」は皮が褐色の赤梨なので、黄金色の皮のものを選ぶとより見た目や風味が良いです。

完熟出荷なので、購入後は早めに召し上がってください。冷蔵庫で保存すると日持ちしますが、食べる数時間前から冷蔵庫で冷やすのがオススメです。爽やかで後味の良い梨は夏の暑い時期にぴったりで、私も収穫作業後によく食べています。

★ 料理人さんや消費者に向けてメッセージ

ホウナンの梨は県内の直売所などで気軽に購入できます。今年は、8月5日(木)にJA香川県和田支店(〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲460)内にホウナン梨直売所がオープンします。贈答用や袋入りの梨の他、ソフトクリームなどの加工品も販売されていますので、ぜひご利用ください。



収穫2週間前の「幸水」の園地

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

: 旬(最盛期)
 : 出回り時期

シャインマスカット

1粒が500円玉ぐらいの大粒で、種がなく、果皮が薄いため皮ごと食べられるブドウです。

県内では、主に三豊市や高松市などで栽培されています。



サクサクとした食感とみずみずしい果汁が楽しめる、甘味が強く酸味が少なく、マスカット特有の芳醇な香りが一層上品な甘さを引き立たせます。

県が認定した生産者が栽培し、糖度など一定の品質基準を満たしたものは、「さぬき讃フルーツ」として推奨されています。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

■ : 旬（最盛期） □ : 出回り時期

三豊なす

三豊なすは、香川県の伝統野菜の一つであり、主に西讃地域で栽培されています。

水なすの仲間、千両なすの約3倍の大きさで、果皮や果肉が柔らかいことが特徴です。



例年7月～10月に旬を迎えますが、今年は、6月下旬頃から本格的に出荷が始まり、10月頃まで出荷される予定です。

「三豊なすステーキ」や「なすそうめん」などに調理するとジューシーな食感を楽しめます。

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----

■ : 旬（最盛期） □ : 出回り時期

お知らせ

●かがわ地産地消協力を募集しています

消費者に香川県産農林水産物を知ってもらうとともに、県産農林水産物の消費拡大につなげることを目的に、県産農林水産物およびその加工品「さぬきの食」を積極的に販売する県内の店舗を、かがわ地産地消協力店として登録しています。

登録店舗へは、登録証や地産地消グッズの提供、県のHPや情報誌への掲載、生産情報の提供などを行っています。

募集要項など詳しくはホームページをご覧ください。

協力店ガイド（かがわ地産地消協力店） | 香川県

<https://www.pref.kagawa.lg.jp/nouki/tisan/ajiwau/kyouryokuten.html>



食材	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
モロヘイヤ												
キュウリ												
ナス												
オクラ												
エンサイ												
イチジク												
モモ												
シャインマスカット												
タチウオ												
マナガツオ												
マダコ												
キス												