

コロナ禍の今こそ、大切な人へ ”ひとをおもうための梨” 熊本・荒尾梨の新ブランド「ことのみ」誕生

敬老の日を控える秋に至福の逸品 9月7日(水)より販売開始

熊本県荒尾市と梨生産者、JAたまな、熊本県が連携して、通称「ジャンボ梨」で知られる荒尾梨の新ブランドとして、“ひとを想うための梨”「ことのみ」を立ち上げ、2022年9月7日(水)よりJAたまなによる共同販売を開始致します。



ことのみ産地である熊本県荒尾市は明治から昭和にかけて、三池炭鉱を中心に全国から労働者の集まる炭鉱の街として知られていました。荒尾市の基幹産業であった炭鉱業は過酷で、危険な仕事であり、荒尾市に集まった労働者たちは、なかなか会えない地元の家族、親戚、友人たちに「元気だよ」「食べているか?」「会いたい」といった想いをこめて荒尾市の特産「荒尾梨」を贈っていたと言われていました。このような“ひとを想うための梨”として、重宝されていた背景から、“言葉を宿す実”という意味で「ことのみ」と名付け、荒尾梨の新たなブランドとしてローンチいたします。

ことのみは、梨一つ一つに袋掛けをする有袋栽培で生産しており、直接実に農薬がかかることなく、生産者の手によってひとつひとつ丁寧に、こだわり抜いて育てられています。また、荒尾市は有明海に面しており、春先に海から暖かい風が吹くため、良質な梨が育ちます。



荒尾市三池炭鉱の作業風景

ことのみに込められたヒストリーや生産者の惜しまぬ手間暇、荒尾市の豊かな自然の3つが織りなすハーモニーから生まれた「ことのみ」は、まさに至福の逸品として、日常でお楽しみいただくのは勿論、離れて過ごす家族や親戚、出産や結婚をしたご友人のお祝い事、敬老の日を控える秋のシーズンに“大切な人を想うギフト”として是非ご利用ください。

ひとを想うための梨「ことのみ」特徴



■ 穏やかな気候と豊かな水源に恵まれた「ことのみ」

今回「ことのみ」としてお届けする品種は、「あきづき」で、果肉は柔らかく多汁、酸味が少なく上品な甘さを味わえる逸品。さらに、1玉あたりのサイズが大きく、栄えることから、贈答品としてもご利用いただけ、数ある荒尾梨の中から、厳選したものを「ことのみ」としています。また、産地である熊本県荒尾市は日本最大級の干拓をもつ有明海に面し、豊かな水源と穏やかな気候に恵まれ、農業には最適な環境が揃っていたため、上質な作物を生産することができ、日本有数の梨産地となっています。

<詳細情報>

- ・商品情報：ギフトBOX『ことのみ3.5kg箱』
- ・販売価格：1箱3,000円前後
- ・販売時期：2022年9月7日より順次出荷予定
- ・販売場所：JAたまな荒尾梨部会HPよりご案内

<https://araonashibukai.wixsite.com/index>



■ おすすめの食べ方・保存方法

お手元に届いた「ことのみ」は、早めに召し上がっていただくか、保存する場合は、冷蔵庫の野菜室で保存がおすすめです。また、乾燥を防ぐために、新聞紙に包み、果物保存に適したビニール袋に入れていただき、ヘタ部分を下向きにしておくことで、新鮮度が長持ちします。

さらに、梨そのものの甘さと爽やかな果汁を味わっていただくだけでなく、コンポートやジャムなど、多彩なアレンジで幅広いメニューにも活躍します。



■ 「ことのみ」の関連情報を発信

「ことのみ」の由来や想い、購入方法など「ことのみ」に関する情報を荒尾市HPにて発信しています。今後も荒尾市では、地元果樹農家と連携し、「ことのみ」の魅力向上に努めていきます。

荒尾市公式HP：<https://www.city.arao.lg.jp/>

JA たまな荒尾梨部会 尾上光洋部会長 「ことのみ」へのコメント

今回、JAたまなによる共同販売として、荒尾梨新ブランド「ことのみ」の販売を開始いたします。荒尾梨の歴史を振り返ってみますと、明治40年から荒尾梨の栽培が始まり、以降約115年にわたり、皆さまに親しみ続けてきた荒尾梨でございます。



昨今の自然災害や家族構成の変化等により、生産・販売環境が大きく変わってきているところでございますが、新ブランド「ことのみ」を契機に100年以上の歴史を継承しつつ、新たな目線から荒尾梨の魅力発信を行い、「梨と言えば、「ことのみ」荒尾梨」と思っただけのよう、梨生産者全員で盛り上げていきたいと考えております。

「ことのみ」が全国のお客様の元へ届き、人の想いととも荒尾の秋の味覚をご賞味いただき、笑顔があふれるものとなることを生産者一同、祈念しております。