

悪天候を乗り越え今年も収穫、販売開始！土地柄を活かした甘さが特徴！

そのままでも食べても、ジャムにしても抜群のおいしさ
多摩川沿いの地域限定の梨「多摩川梨」

多摩川梨とは

多摩川梨とは、東京都の稲城市や日野市、神奈川県の川崎市を中心に、多摩川流域で収穫される梨の総称を指します。多摩川沿いは砂地で水はけがよく、ほどよい寒さ、暑さで果物の栽培に適した地域です。川崎市では、川崎区から中原、高津、生田と多摩川を上るように栽培地が広がってきました。

川崎市内で「多摩川梨」栽培が始まったのは、約250年前。大正時代には川崎は関東における梨の一大産地でした。第二次世界大戦の影響で梨の木は伐採され、終戦後は梨畑の面積は最盛期の約230haから1/6の約37haにまで減少しました。しかし、戦後、市の果樹苗導入の助成により1963年には栽培面積が市内で125haまで拡大しました。しかし、高度経済成長により再び梨農家が減少し、現在は市内約30haで梨が栽培されています。

多摩川梨は「かわさきそだち」や「かながわブランド」に登録され、地元住民に愛される果物です。



川崎オリジナルの多摩川梨

多摩川梨は、梨の品種として有名な「幸水」「豊水」「二十世紀」など多くの梨が含まれます。ここでは、川崎市で誕生した多摩川梨「生水」と「長十郎」をご紹介します。

生水（いくすい）

赤梨／糖度13度 販売期間：9月中旬～下旬

川崎市の太田さんが「豊水」と「二十世紀」から作り、平成13年に登録された新しい品種。地元生田の梨ということで「生水」と名付けられた。形の整った綺麗な梨で、大きさは「豊水」と同程度。やや酸味があるが甘いのが特徴。



長十郎（ちょうじゅうろう）

赤梨／糖度12度 販売期間：8月下旬～9月下旬

明治26年(1893年)に大師河原町（現在の川崎区出来野）の当麻辰次郎氏の梨園から他の梨とは違う品種が発見され、当麻辰次郎氏の屋号をとり、長十郎と名付けた。明治30年に黒星病（果実や葉に症状が出る菌の病気）が流行した際、長十郎だけは被害を受けなかったことから、「病気に強い品種」として栽培量が急増し、大正時代には全国面積の6割を占めた。昭和40年代に入ると幸水・新水・豊水などの水気が多く甘い品種に押されて現在では栽培量が減少。大きさは、300～400g程度で、ゴリゴリとした歯ごたえがあり、ほどよい甘味があるのが特徴。



太田園 太田聡（おおたさとし）さん JAセレサ川崎 果樹部部长

◇多摩川地区で栽培することのメリット

他の地域と比べると水はけが良いことですね。大昔、この地域も多摩川だったため、50cm掘ると砂利がでてくるほどで、大雨が降った際もすぐに水が引きます。砂利があるため、根が伸びづらく梨の木の大きさは小さめですが、**水はけが早いおかげで感じる甘みが違います。**

◇栽培における苦労

多摩川梨を栽培する上で苦労することは、農薬の散布です。住宅街に農園があるので「都市型農業」ですので、**農薬の散布の際は近隣住民に迷惑がかからないよう、細心の注意を払っています。**農薬散布の前日に赤い旗を立て、住民の方に事前にお知らせしています。

◇今年の収穫量

今年は、3月末の降雪により受粉作業が上手くいかず、梨の表面に傷がついてしまったことで、生育に影響がでてしまい、大変残念ですが**例年より収穫量が少なめ**です。また、7月の長雨による日照不足が続いたことで、**例年より果実比が若干小さめ**です。それでも、今年も無事収穫をスタートすることができほっとしています。

◇コロナ禍での直売の様子

コロナの影響で客足が減るかと思いましたが、**例年通り多くの方に購入いただいています。**みなさん暑い中マスクをしながらいらっしゃって、大変ありがとうございます。地元の方ももちろん、最近2、3個入りの袋で売り始めたところ、持ち帰りにちょうど良いのか、通りがかりの方にも多く購入いただいています。

◇太田さんオススメ！多摩川梨の美味しい食べ方

最近はジャムやお菓子など加工品も多くなってきましたが、やはりそのまま味わってほしいですね。**おすすめの食べ方は、冷蔵庫でほどよく冷やし、きれいに洗った状態で皮ごと食べるのがおすすめです。**皮と果肉の間に美味しさが詰まっているので、是非試してみてください！



太田園

住所：川崎市多摩区生田3-7-41 営業日：8月～10月 営業時間：9:00～18:00

多摩川梨はここで買える！

各農家の直売所や、JAセレサ川崎が運営するファーマーズマーケット「セレスアモス」にて購入することができます。

多摩川梨は種類が豊富で、様々な味を楽しむことができます。是非色々な直売所で多摩川梨を買って味わってみては。

・各農家の直売所

JAセレサ川崎 ホームページを参照ください。

https://www.jaceresa.or.jp/news/new/detail/20200804_3336.html

https://www.jaceresa.or.jp/agri/farmersmarket/assets/chokubai-map_2020728.pdf

・JAセレサ川崎 ファーマーズマーケット「セレスアモス」麻生店

住所：川崎市麻生区黒川172

営業時間：10:00～15:00（当面の間）

定休日：毎週水曜日、年末年始ほか

TEL：044-989-5311

https://www.instagram.com/ja_ceresamos_asao/

多摩川梨を使った商品

多摩区の障害者就労継続支援施設「はっぴわーく」にて、多摩川梨のジャムを製造、販売しています。
地元多摩区の農家から直接仕入れた多摩川梨「幸水」「豊水」「新高」を使い、砂糖控えめ、無添加、保存料を一切使用せず製造しています。**梨の果実がごろっと入った人気NO.1のジャムで、人気NO.2のみかんジャムの約5倍の売上を誇ります。**パンやヨーグルト、バニラアイスに沿えたり、生クリームにもよく合います。梨ジャムパイもおすすめです。

【多摩川梨ジャム販売】

販売期間：9/1（火）～売り切れ次第終了

販売時間：10:00～16:30

販売場所：「はっぴわーく」川崎市多摩区登戸2959番地 TEL：044-299-6367

https://www.sky1995.com/office_shuurou_happi.html



多摩区役所
でも販売！

9/1（火）多摩区役所にて開催される『パサージュ・たま』にて、「はっぴわーく」の梨ジャムの販売が決定しました。

当日は「はっぴわーく」の新製品「トマトソース」も販売されます。

『パサージュ・たま』とは

障害に関する理解と関心を深めるため、多摩区役所で月1回程度、区内の障害者団体や作業所等が集まり、活動紹介や自主製品の展示・販売などを行っています。今年度は、**新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、中止していましたが、9/1（火）より再開が決定しました。消毒や透明ビニールシートの設置等の対策を行い、参加団体を5団体に縮小して実施します。**

【パサージュ・たま】開催日時：9/1（火）10:30～13:30（通常から前後30分短縮）

開催場所：多摩区役所1階アトリウム

<http://www.city.kawasaki.jp/tama/page/0000045102.html>

川崎市の梨 No.1を決める！

8/17（月）JAセレサ川崎本店にて、川崎市で収穫された梨とぶどうの品評会が行われました。品評会は、栽培技術向上と消費拡大を図り、生産の安定に役立てることを目的に、毎年、川崎市とJAセレサ川崎の共同主催で開催しています。

農業技術の専門職により、大きさや形の美しさ、光沢具合や糖度などを評価して審査が行われます。

前期は、69点の梨が出品され、**最高賞は優秀賞・神奈川県知事賞を受賞した、菅福田堤の農家・白井さんでした。**

例年、品評会后、一般の方向けの観覧・即売会を実施していますが、今年度は新型コロナウイルス感染防止のため中止となっています。

引き続き、後期の部も同様に開催される予定です。

