



無袋栽培により、果実に直接日が当たることから、甘さが一層増した赤梨



梨を収穫する際、上を向かずに前を向いて作業できるジョイント仕立てを採用

03

梨

広島県世羅町

8月中旬～
10月上旬



広大な世羅台地の
寒暖差が生む、
甘みの強い赤梨。

法人としての大規模農業経営を 多品種の赤梨栽培で実践。

広島県最大の梨の産地、世羅郡世羅町。昼夜の寒暖差が大きい世羅台地の気候が、甘みの強い梨を生むという。東京ドーム13個分という日本最大級の面積を誇る果樹園「農事組合法人世羅幸水農園」では、無袋栽培が可能な赤梨を生産。「幸水」や「豊水」を主体に10種類以上を手掛けている。「新植園は作業性の向上と機械化を見据え、1.5m間隔に植えた木の枝を一直線につなぐ、ジョイント仕立てを採用しています」と同農園の原田修さん。夜蛾対策に防蛾灯を全国で初めて導入し、効果を上げている。高値で取り引きされる赤梨は将来性十分。今後、栽培が本格化する「甘太」は糖度が高く、有望視されている。

生産者はコチラ



原田 修さん

おすすめレシピ

豊水梨と新鮮野菜のマヨネーズサラダ

レシピ考案：農事組合法人 世羅幸水農園



材料 (2人分)

梨 …………… 1/2個	キュウリ …… 1/2本
キャベツ …… 1/4カット	油 …………… 大さじ1
ベーコン …… 20g	寿司酢 …… 小さじ1
ニンジン …… 1/3本	塩 …………… 適量
アスパラガス …… 3本	粒こしょう …… 適量
マカロニ …… 10g	マヨネーズ …… 適量

作り方

- ① キャベツ、きゅうり、梨、ニンジンを千切りにする。アスパラガスは皮のかたい所をピーラーなどで削ぐ。
- ② ①のアスパラガスとニンジンを塩小さじ1/2、水300ccで茹でてザルにあげる。
- ③ ベーコンを細切りにして、フライパンに油を入れ炒める。
- ④ すべてをボールに入れて寿司酢、マヨネーズ、味を見ながら塩、粒こしょうを入れ、器に盛る。