

柏やさい通信 VOL.4

～農家と飲食店の出会いの場～



千葉県特産の梨。柏市内でも栽培が盛んに行われています。

8月から11月頃まで、様々な品種が楽しめます。



杉野 耕資（こうすけ）さん

柏市果樹組合会員。すぎの梨園の3代目である耕資さんは、柏市果樹組合の若手農家で構成される研究部に所属している。減農業栽培に取り組むすぎの梨園の梨は、県外にもファンが多い。千葉県認定エコファーマー。柏市柳戸 在住。

柏市では、古くから旧沼南地区を中心に梨栽培が行われている。柏市果樹組合（梨出荷組合）は、現在32軒の農家で構成されており、柏市の梨栽培の中心を担っている。組合長の宇賀野さんによると、沼南町では大正時代初期からすでに梨の栽培が行われており、県の果樹連が発足した翌年の昭和30年には、沼南町果樹組合が発足している。

現在、組合では独自の出荷用ダンボール箱や、ロゴマーク入りの手提げ袋などを作成し、柏の梨のブランド化と知名度向上に努めている。また、各イベントへの参加にも積極的で、毎年9月にはそごう柏店前にて、生産者自らが梨の試食販売会を行っている。全国的に梨の産地として知られる千葉県内においては、産地としての柏産梨の知名度は高くないのが現状だが、「鮮度が味を大きく左右する果樹だからこそ、まずは市民のみなさんに柏の梨を味わって頂きたい」との生産者の思いが活動を継続する意欲につながっていると感じた。



若手生産者の1人、すぎの梨園の杉野耕資さんは、独自の販路開拓にも積極的に取り組んでおり、全国の消費者と直接取引を行っている。また、柏市内の飲食店への販売も行っており、一部市内の飲食店では季節限定で、すぎの梨園の梨を使用したメニューを味わうことができる。今後はさらに、柏の梨を味わえる店舗が増えることを期待したい。



《梨を利用した加工品の紹介と 取り組み事例》

①写真右：【生産者による梨直売イベント】 柏市果樹組合が、柏産の梨のPRのためにそごう柏店前のダブルデッキ上にて行っているイベントで、今年で4回目の開催となる。生産者が自ら持ち寄った梨の試食販売会は消費者からも好評を得ている。

②写真中央上：【柏のブレンドティ】 柏産の梨を乾燥してブレンドしている。半発酵タイプの茶葉に、梨の甘みがよく合う。（販売：あけぼの山農業公園）

③写真中央下：【梨の加工品事例】 柏市内の梨生産者自ら、六次産業化として加工品の製造販売に取り組んでいる。梨ドレッシングや、梨ジャム、焼肉のタレなどバリエーションも豊富。

④写真左上：【柏市内小学校にて提供された梨パン】 柏産梨のPRと、梨の消費拡大のために昨年度柏市内の小学校にて、柏産の梨入りパンが給食で提供され好評を得た。今後の継続が課題。

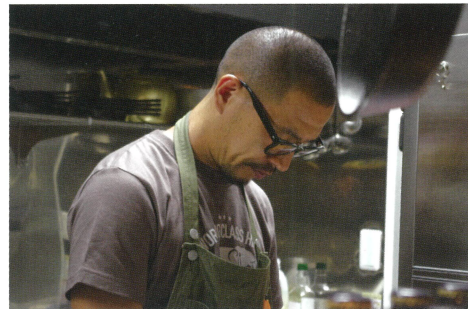
⑤写真左下：【柏産 梨のソフトクリーム】 道の駅しようなんにて、柏産農産物を使用したソフトクリームシリーズの1つとして販売されている。梨ピューレを練り込んだ生地にドライ梨をトッピング。多様な梨の魅力が味わえる。期間限定販売。



【梨のコールドプレスジュース】

柏産の梨を丸ごと1個使用。柏産野菜とブレンドして搾りたてを提供するジュースは、これだけで栄養満点。

「コールドプレスジュース」は、時間をかけてじっくりと素材を絞ることで、摩擦熱が発生することなく、ビタミンなどの栄養素をそのまま味わうことができる話題のジュース。



オーナー：宇野将人さん

【STOVE（ストーブ）】

柏市柏3-6-16

04-7164-5488

柏銀座通りに今年7月オープン。今話題のコールドプレスジュースには、柏産の農産物を多数使用している。また、店内には薪ストーブがあり、炎を見つめながら熱々のダッチオープン・スキレット料理が楽しめる。

《直売所紹介》

道の駅しょうなん 農産物直売所

住所：柏市箕輪新田59-2

電話：04-7190-1132

営業時間：4月～8月 9:00～19:00

9月～3月 9:30～18:00

※毎月第2水曜日定休



今月の

おすすめ野菜

梨、新米、秋茄子、里芋
イチジク、新生姜、枝豆、ほうれん草
など

【お知らせ】

●次号予告

次回10月号では、柏産のお米の話題をご紹介します！

●イベント情報

- 9月13日（土）、14日（日）ユルベルト
- 9月27日（日）沼南まつり
- 10月4日（日）道の駅しょうなん収穫祭
- 10月11日（日）
あけぼの山農業公園コスモス祭り

☆募集中☆

問い合わせ：(株) 農菜土 tel : 04-7137-7318

- 10月3日（土）、4日（日）落花生収穫体験
- 10月17日（土）、18日（日）サツマイモ収穫体験

【編集後記】

千葉県は、梨の出荷額が日本一です。出荷額と生産量とは少し意味が違って、必ずしも両方が一致するとは限りません。出荷額が1位ということは、高価格で取引されているということで、市場の評価が高いということになります。

柏市の梨は、県内の有名産地と比べると少々知名度で不利な部分は否めませんが、それでも品質では決して見劣りしていません！

柏市果樹組合の組合長・宇賀野さんより、沼南町時代から続く梨栽培の歴史や、柏の梨栽培の将来を担う若手への思いなどをお聞きして、形で伝えることが難しい農家の方の努力や思いを伝える役割を担いたいと改めて感じました。

宇賀野さんのお宅の離れにあるお茶室で頂いたお茶の味と、ご夫妻の穏やかで控えめだけど真っ直ぐな眼差しが今も印象に残っています。

これから年内、次々と品種が入れ替わり、違った味を楽しめる柏の梨。ぜひ、みなさんも味わってみてください！



アグリコミュニケーションかしわ委員会とは？

柏市内の「農」と「食」に関係する機関及び団体が協働で、柏産農産物を積極的にPRし、都市近郊型農業としての柏ブランド構築に努め、地産地消を推進することを目的としています。

発行：平成27年9月1日発行

発行元：アグリコミュニケーションかしわ委員会

取材・編集：フードコミュニケーター森脇菜採 事務所

事務局：柏市役所農政課内 電話番号：04-7167-1143