

..... \かしわ愛を込めて/ .....

# ふるさと産品お届け便

市で生産・加工された製品など、柏を象徴する特産品を「柏市ふるさと産品」に認定しています。このコーナーでは、ふるさと産品の魅力と生産者のこだわりを紹介します。



詳しくはこちら

第14回 「すてない梨シードル」



道の駅しようなんが  
農家の思いをつなぐ架け橋に



【販売場所】  
道の駅しようなん  
【住所】  
箕輪新田59-2  
【問い合わせ】  
☎7190-1131

市内で梨を育てる浜田照将さん(左)、道の駅しようなん駅長・木村美穂さん

## 捨てるはずの梨が大変身

昨年、道の駅しようなんに集まった1トンもの廃棄予定の梨。「愛情を込めて、手間暇かけて育てた梨を廃棄しなければならない…。」そんな悔しさを抱える農家の思いに応え、道の駅しようなんが市内のワイン卸売会社アデカと農家を引き合わせ誕生した、スパークリングワイン「すてない梨シードル」。

使用している品種「豊水」は、農家も絶賛するほど水分量が豊富でみずみずしく、酸味と甘みがうまく調和したほんのり甘酸っぱい梨です。しかし、果肉が柔らかくなることで食感が変わってしまう「蜜症」が出やすく、他の品種に比べ多くの梨を廃棄しなければならないのが現状です。

最近では廃棄の少ない品種栽培に切り替える農家が増えている中、「食感は変わりやすくても味は変わらずおいしいまま。そのおいしさも捨てずに味わってもらいたい」と市内で豊水を作り続けている農家の浜田さん。捨てられる梨も同じだけ手間をかけ愛情を注いで



おいしいまま。そのおいしさも捨てずに味わってもらいたい」と市内で豊水を作り続けている農家の浜田さん。捨てられる梨も同じだけ手間をかけ愛情を注いで

## SDGs な至極の1本

いる——。このワインはそんな梨から生まれた、農家の愛情が詰まったお酒です。

味は甘口・辛口の2種類で、どちらも1本におよそ1キログラムもの梨をぎゅっと閉じ込めています。色合いや泡立ちに加え、爽やかな香りから口に含んだ時に広がる梨の甘み、みずみずしさまで、このワインでしか感じられない自慢の柏の梨の全てを堪能してみませんか。不死鳥のようにワインに生まれ変わった梨が、きっとあなたに新たな驚きの味を届けてくれるはずです。

### 今月のプレゼント

すてない梨シードル(甘口)1本 2名様

#### 【応募方法】

市内在住のかたで、次のいずれかで  
▶市のホームページにある入力フォームで  
▶はがきに「ふるさと産品お届け便」と明記し、3ページ下の必要事項と、広報かしわ6月号の感想を書いて、〒277-8505 柏市役所広報広聴課へ郵送(必着)※応募は1人1回。当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます

締め切り  
6/10(月)



応募はこちら

### 市の情報をもっと知りたい!

柏市公式  
ホームページ



柏市公式  
LINEアカウント



柏市公式  
エックス(旧ツイッター)



### 広報誌の配布に関する 問い合わせはこちら

広報かしわ宅配コールセンター

☎0120-276-673

受付時間/午前8時30分~午後5時15分

※土・日曜日、祝日、年末年始を除く

#### 柏市の人口

※R6.5.1現在( )内は前月比

▲世帯数 199,926世帯(+1,107世帯) ■総人口 435,578人(+1,116人) 👤男 214,792人 👧女 220,786人

☎ 携帯電話や松戸局(047局)から本誌の市外局番のない番号にかけるときは最初に「04」を付けてください

☎ 電話での問い合わせが困難な場合はファクス  
7166-8289もご利用ください



古紙配合率70%再生紙と植物油インキを使用しています。また、見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。