

# 梨

について  
ちょっと紹介します！

## 梨の歴史

梨は日本で初めて栽培された果実といわれるほど歴史があり、弥生時代の遺跡からも種子が見つかっています。「日本書紀」や「万葉集」にも登場し、弥生時代にはすでに食べられていたそうです。また日本書紀にも栽培の記述が残っており、江戸時代には既に品種改良が行われていたといえます。現在のような甘みが強く果肉のやわらかい梨は明治以降に品種改良されたものなのです。



## おいしい梨の見分け方

同じ大きさなら重みがあるもの。また、軸がしっかりとして、お尻がふっくらとして広いものがよいでしょう。果皮のザラザラ感（茶色い斑点）は熟すにつれて減り、食べ頃になるとツルツルになってきます。緑色の梨は少し黄色っぽくなれば甘みが出た証拠です。幸水などの茶色い梨は適度な赤みのものを選びましょう。

## 梨の保存方法

水分が蒸発するとカサカサになるので、ビニール袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存してください。新鮮で保存状態がよければ7～10日ほどは日持ちしますが、日本の梨は基本的に追熟しないのでなるべく早く食べましょう。

## 梨の種類

### 幸水 (8月下旬～9月上旬頃)



山口果樹園(土への拘り)  
山口梨園(糖度への拘り)

「菊水」と「早生幸蔵」を交配した赤梨。現在では日本梨の約40%を占める代表的な品種です。やわらかい果肉には果汁がたっぷり含まれ、ひと口食べると強い甘みが広がります。甘さとみずみずしさ、シャリッとした食感が特徴です。

### 豊水 (9月初旬～9月下旬頃)



山口果樹園(土への拘り)  
山口梨園(糖度への拘り)

幸水と並んで生産量が多い赤梨。日持ちがよく、果肉はやわらかで多汁。甘みの中に適度な酸味があります。なめらかな肉質をかじることに蜜のような甘さ（平均糖度13度）とほどよい酸味の果汁が口いっぱいに広がる清涼感たっぷりの梨です。

### あきづき (9月下旬～10月上旬頃)



山口梨園(糖度への拘り)

平成13年に登録された新しい品種で「新高×豊水」にさらに幸水をかけ合わせてできた和なしです。果肉は緻密で糖度が高く、果汁も豊富。この優れた味わいから今とても人気が出ています。

### にっこり (10月下旬～11月中旬頃)



山口果樹園(土への拘り)  
山口梨園(糖度への拘り)

栃木県で生まれた甘くて大きな「新高×豊水」を掛け合わせた赤梨です。平均果重が約800gにもなる大玉で果汁も豊富です。酸味よりもさっぱりした甘みが強いのが特徴です。

### 新興 (10月中旬～11月上旬頃)



山口梨園(糖度への拘り)

円形でサイズが500g前後になる大玉の赤梨です。シャキシャキ感がたまらなく、果肉はやわらかくて果汁も多く、甘さの中に適度な酸味があります。非常に保存性に優れ、年明けまで食することができます。

### 新高 (10月～12月頃)



土田農園

新潟の「天の川」と高知の「今村秋」を交配し、それぞれの地名を取って1927年に「新高」と命名されました。酸味が少なく、みずみずしく風味豊かな甘さを持ちます。洋なしほどではないが芳香もあり日持ちが良い。

ぜひ食べ比べをして味覚を楽しんでみてはいかがでしょうか？