

みえのまんなか

2024
夏
vol.12

magazine

🍴 梨のコンポート

材料 (2人分)

- 梨 ……1個
- 水 ……200ml
- 砂糖 ……大さじ3
- レモン汁 ……小さじ1

POINT

冷やして召し上がって
ください♪

作り方

- 梨を16等分に切り、皮をむいて芯を取り除く。
- 水、砂糖、レモン汁を鍋に入れ火をかけ、砂糖が煮溶けたら火を止める。梨を重ねるように並べ入れる。
- オーブンシートで落とし蓋をして、弱火で20～30分煮る。梨が透き通った感じになれば完成!



information



ひまわりフォトコンテスト作品募集中!

令和5年度受賞作品

- 募集期間 令和6年7月19日(金)～8月16日(金)
※ひまわりの開花時期を保障するものではありません。
- 募集内容 JAみえなかウエストパーク松阪内の「JAみえなかのひまわり畑」に咲くひまわりの写真を募集します。



ひまわり畑所在地
ウエストパーク松阪
(松阪市伊勢寺町595-1) 付近

※JAみえなかのひまわり畑以外で撮影した作品は無効とします。

- 応募方法 郵送またはEメールでご応募ください。詳細につきましてはJAみえなか公式Webサイトをご確認ください。
- お問い合わせ 企画部企画広報課 Tel:0598-28-8822

ひまわりの写真
応募待ってます!



🌻 ひまわりフェスタを開催します!
7月27日(土) 9:30～15:00 ※小雨決行
JAみえなかのひまわり畑で1日限定のイベントを開催します。当日は農産物マルシェ、キッチンカー、ミニ緑日、ドローン操縦体験など盛りだくさん!ぜひ遊びに来てくださいね!
ひまわりの開花状況、イベントについての詳細は随時Instagramや公式Webサイトにて発信しますので、チェックしてくださいね!

Instagramは
こちらから



Delicious!

夏が旬!
「梨」の魅力に迫る!

SNSで最新情報を発信中!



JAみえなか管内で多く栽培されている梨は、
みずみずしくさっぱりしていて、暑い夏にピッタリ!
今回はそんな梨についてご紹介します。



WEBサイト



今回の発行は10月の予定です。お楽しみに!





みえなかあぐり隊 三浦

夏が旬! 「梨」の魅力に迫る!



JAみえなか管内では、「ひさい梨」「香良洲梨」「松阪梨」が栽培されています。品種は主に「幸水」「豊水」で、8月から本格的に出荷が始まります。そこで今回は、今から旬を迎えるそれぞれの産地の梨の魅力についてお伝えします!



管内で栽培されている主な梨の品種

幸水

果肉が柔らかく特有の香りがあり、みずみずしく甘味が強い梨。現在では日本梨の約40%を占める代表的な品種です。果皮は基本的に褐色ですが、やや黄緑がかったものもあります。主にお中元の品として人気を集めています。



豊水

大きく濃厚で、甘味と酸味のバランスに優れており、みずみずしい梨です。幸水よりも比較的に日持ちがよく、果肉はやわらかで多汁なのが特徴。シャリシャリとした梨特有の食感が楽しめます。



直売所の紹介

JAみえなかの各直売所でも取り扱っています。(時期により入荷状況は異なります)

きっする黒部

場所: 松阪市東黒部町天神1
時間: 9:00~18:00 (11月~2月は17:00閉店)
定休日: 火曜日 (営業日カレンダーに準ずる)
TEL 0598-59-0538



あぐりネット三重中央・JA産直ひろば

場所: 津市久居新町1083-1
時間: 9:00~18:00
定休日: 月曜日・年末年始
TEL 059-256-8141



ふれあいマーケットぬくいの郷

場所: 津市白山町中ノ村94-1
時間: 8:00~13:00
定休日: 水曜日・年末年始
TEL 059-262-7557



おすすめの梨の保存方法

- 梨を洗わずにペーパータオルで包んでからラップで包んで、ポリ袋に入れる。
- 軸側を下にして野菜室で保存
※2・3日に一回程度ペーパータオルの取り替えが必要ですが、2週間程度鮮度を保つことができます!



軸側

POINT 常温で保存すると傷みやすいため、冷蔵庫で保管がおすすめ!

各ブランド梨の部会代表者に魅力をお聞きしました!



ひさい梨

ひさい梨の魅力は?

ひさい梨は昭和40年頃から始まった産地直送を中心とした産地体制が現在まで続いており、主要道路沿いに並んだ直売所やのぼりは夏の風物詩となっています。ひさい梨は安全安心を第一に久居の特産物として地域の理解を深めながら共存共栄を目指しています。

歴史について

久居の井戸山地区で明治末期から栽培が始まり、今現在まで久居地区全体で栽培がされていると聞いています。

栽培に気を付けていることやこだわりは?

適期防除の実施により効率のよい防除と、農薬散布回数の削減を目指しています。また、近隣の住宅地や通行者及び他作物への農薬飛散の防止にも努めています。

協議会独自の取り組みについて

ひさい梨のブランド化の促進や、ひさい梨の全国直送・販売、部会独自の農薬防除暦の作成を行っています。



久居果樹振興協議会 会長
深谷 豊さん (45歳)

香良洲梨

香良洲梨の魅力は?

土地柄、海風が吹いて砂地で栽培されているため、みずみずしくしっかりとした甘さのおいしさのポイントです。

歴史について

津市香良洲地区は戦時中、海軍航空隊の官舎があり、資材置き場になっていました。戦争が終わり、おそらく昭和25年頃から栽培されていると思います。当時は「長十郎」や「石井早生」が中心に栽培されていたそうです。

栽培で気を付けていることやこだわりは?

近年はカメムシによる被害を最小限におさえるため、防除に力を入れています。

部会独自の取り組みについて

県内外の梨産地へ研修を受けに行き、これからの栽培に活かそうと勉強しています。



香良洲梨部会 部会長
舞野 賢司さん (73歳)

松阪梨

松阪梨の魅力は?

共選出荷をすることで、品質を統一し、皆さんに安全安心な美味しい梨を届けているところです。

歴史について

1980年代に高速道路開通に伴う田畑の耕地整備が行われました。その時に幸水や豊水を栽培し始めたと聞いています。

栽培に気を付けていることやこだわりは?

美味しい梨を目指して防除と獣害対策に力を入れて、またJAの指導をもとに栽培を頑張っています。

部会独自の取り組みについて

松阪梨はJAみえなかの笹川撰果場で共同選果を行っていて、品質の良い梨を出荷しています。

裏面では梨のアレンジレシピを紹介しているよ!



松阪梨研究部会 部会長
平城 義行さん (59歳)