

常陸太田「梨（日本なし）」の話

常陸太田市は、観光果樹園が盛んに行われており、巨峰ぶどうに並び梨の生産が盛んに行われています。梨の生産は、市の南部の平地を中心に点在しており、市場流通に向けて早採りして出荷することは少なく、完熟するまで木に実らせたものを収穫して販売する観光果樹が中心で、一番美味しいときの甘くて完熟した梨を味わうことができます。

学名 : *Pyrus pyrifolia* (Burman f. 1768)
Pyrus serotina Rehder 1915
英名 : Nashi Pear, Sand Pear 等
和名 : 梨 (和梨, 日本梨)
分類 : バラ科ナシ属
概要 : 日本梨は、中国を原産とし中国や朝鮮半島、日本の中部地方以南に自生する野生種ヤマナシ (ニホヤマナシ, *P. pyrifolia* var. *pyrifolia*) を基本種とする栽培品種群
主産地 : 千葉県, 茨城県, 鳥取県



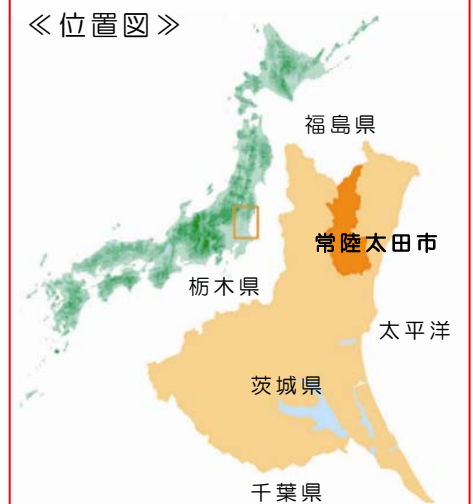
梨の歴史

梨は、栽培されていた果物の中では歴史が古く、日本で食べられ始めたのは弥生時代頃といわれています。文献では日本書紀に栽培を奨励する記述が残っており、江戸時代には品種も増加しています。明治時代には、二十世紀や長十郎が発見され、梨の代表格として生産されるようになり、その後、現在のような甘みが強く果肉のやわらかい梨が品種改良により登場するようになります。

茨城県の梨栽培の始まりは徳川時代末期 (1860年ころ) から明治の初めころだと言われており、各産地の中で独自に発展し、大正時代中期にかけて現在のような産地が形成されてきました。なかでも、真壁郡関城町 (現筑西市) 野「関本なし」、新治郡千代田町 (現かすみがうら市) の「土田なし」、常陸太田市の「太田なし」が知られていたそうです。

常陸太田市の梨の樹は、約130年前の明治10年頃に県下に先駆けて植えられました。たび重なる久慈川の氾濫にも耐え、先人たちが技術を磨き、仲間と協力し、現在のJA茨城みずほ常陸太田梨部会 (部会員43名) へと引き継がれています。

《位置図》



磯部田んぼの3なし看板 国道349号線沿い (市内磯部町)

常陸太田市では昔から梨の栽培が盛んであったため、国道沿いに、梨を模った「事故なし」「ゴミなし」「空カンなし」と書かれた標語が掲げられています。

茨城県の梨の特徴

茨城県内の梨は、「幸水」「豊水」「新高」「あきづき」など、実に袋をかけずに栽培する無袋栽培で、陽の光をたっぷり浴びた甘い梨ができます。県内では、旬の梨を消費者に直接味わってもらおうと、もぎ取り販売や直売や宅配をしている地域もあります。さらに近年では、冬でも梨が食べられるよう研究が進み、豊水を3～4か月貯蔵する技術が開発されており、真冬に豊水（貯蔵梨）を出荷することにも成功しています。



茨城県の梨は、栽培面積、収穫量、粗生産額いずれにおいても全国2位の地位にあり、北海道から関西圏にも出荷されています。JA茨城みずほ常陸太田梨部会を含め、県内の梨生産組織・梨生産者をまとめるのが、昭和31年3月に発足した「茨城梨組合連合会（昭和54年に現在の茨城県梨組合連合会に改称）」で、26組合1,050名（平成21年2月現在）の会員となり、その活動は、品質の向上や安全性の確保など生産に関わる研究活動はもちろん、梨の消費拡大を目指すPRも行っています。



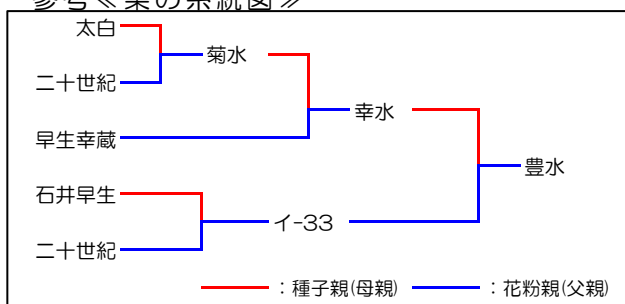
常陸太田市の梨の品種

市内の梨の栽培は、栽培面積23畝，収穫量381トで，幸水と豊水を合わせると全体の9割以上を占めています。幸水は8月中旬から下旬頃に，豊水は9月上中旬から下旬頃に収穫のピークを向かえ，品種によって違った味を楽しめるのも魅力です。

一部の観光果樹園では，幸水や豊水を主として，新品種の「あきづき」の栽培が始まるほか「筑水」「秀玉」「南水」「二十世紀」など様々な品種を栽培して，観光客からも好評を得ています。

<p>幸水（こうすい）</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 収穫時期 8月中旬～下旬頃 ◆ 栽培面積 10畝 ◆ 収穫量 153ト ◆ 品種特徴 菊水×早生幸蔵。早生種の中でも特に収穫時期が早い。酸味は少なく糖度が高い。果肉は柔らかく果汁も多い。
<p>豊水（ほうすい）</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ 収穫時期 9月上中旬～下旬頃 ◆ 栽培面積 11畝 ◆ 収穫量 193ト ◆ 品種特徴 幸水×イ-33。糖度が高いが、ほどよく酸味もある濃厚な味が特徴。幸水よりやや大きめで、果汁が多い。日持ちも幸水よりは長い。

参考＜梨の系統図＞



栽培面積及び収穫量は農林水産統計年報（H18）



育成中の新品种に期待

栃木県の「にっこり」・埼玉県の「彩玉」など、主要産地では県独自のオリジナル品種が続々と開発されてきています。茨城県においても、産地の育成や地域ブランドとして期待を寄せているのが、茨城県農業総合センターで育成している「ひたち1号」と「ひたち2号」という品種です。現在、県内の梨産地で現地適応性試験を実施しており、常陸太田市内の梨園でも現地試験を実施しています。今後、品種登録を完了し、普及・商品化するまでにはまだ数年かかりますが、生産者からは、この新品种が梨生産活性化の大きな力になることに期待を寄せています。

<ひたち1号>



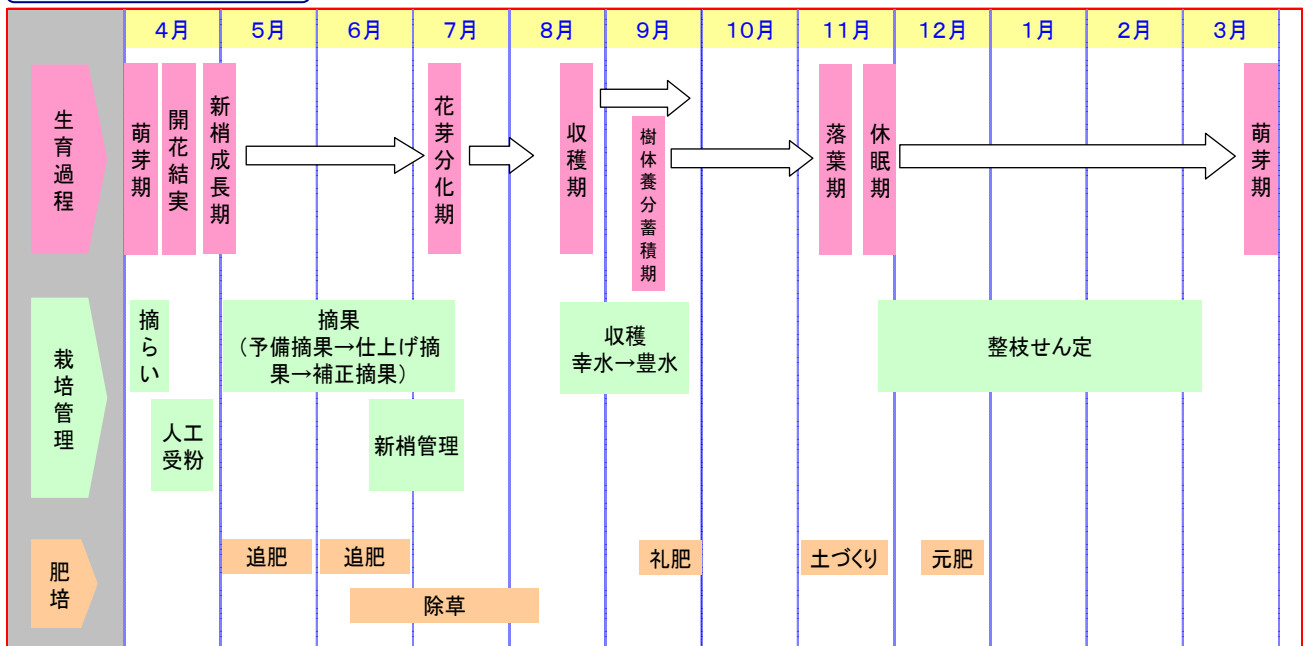
<ひたち2号>



写真撮影場所：茨城県農業総合センター園芸研究所

ひたち1号・ひたち2号という名称は育成番号であり、品種登録をすると新しい品種名がつけられますので、一般に出回る時には、異なる名称となります。

梨ができるまで



梨づくりのスタートは収穫後から始まりますが、実際には結実している果実の管理をしながら、一方では来年のための管理をする必要があります。果実生産にもっとも役立つ生育初期の葉は貯蔵養分で作られるため、前年から良い葉芽づくり、良い花芽づくりをするためにも、毎年の樹の管理が大変重要です。

上記のスケジュールは一定程度成長した梨(幸水・豊水)の過程ですので、実際には苗木を植えてから最初に実をつけられるようになるまで、少なくとも3年はかかります。苗木から幼木期、若木期、成木期、老木期へと樹齢によっても異なる管理が必要となります。

梨の栽培が盛んなどんな産地でも、家庭栽培で梨を作る人はほとんどいません。それほど梨の栽培は難しく、技術と経験を必要とする作物といえるでしょう。高度な技術や情報を習得し、おいしい梨を生産するため、梨生産者が集まり研修会なども開催されます。市内の梨生産者は数十年梨づくりをしているベテランがほとんどですが、おいしい梨づくりを目指して技術の研鑽に励んでいます。

棚仕立てによる栽培

梨の栽培は、棚仕立てによる栽培方法が一般的です。針金などで平棚を作ったところに枝を一本一本結び、頭の高さくらいに誘引してバランスよく梨の樹を整えます。棚仕立ての梨の栽培は、少なくとも200年前には始まっていたといわれています。

陽の光を均一に浴びて育ち、果実の大きさや品質が揃えやすいほか、手が届く高さのため、受粉や収穫などの作業も効率的に行なえます。また、梨の収穫時期は台風が頻繁に発生する時期と重なりますが、棚で枝を支えることにより、風で枝が揺れて果実が落下するのを防ぐ効果もあります。



梨の花～受粉



梨は、とてもきれいな白い花が咲きます。3月に新芽が伸び、4月に一斉に花を咲かせます。品種や気候により多少前後しますが、梨農家の皆さんは、花が開花すると受粉作業に入ります。受粉作業を効率的に行なうためには開花期を予測しておくことが必要です。

梨は自家不結実性の果樹で、同一品種の受粉ではなく、異品種の花粉を受粉させます。そのため、一つの梨畑には親和性のある異なる品種の受粉樹が混植してあります。例えば、幸水の花に、長十郎や松島などの花粉が多い品種の花の蕾から花粉を採取して、ポンテンという綿毛のようなものや小筆を使って、一つ一つ受粉していきます。ミツバチなど自然交配でも受粉しますが、受粉樹を多く混色しなければ、うまく受粉できません。受粉作業は、園内の状況を見回りながら、花の開花にあわせて2～3回にわけて受粉していきます。



受粉作業

JA茨城みずほ常陸太田梨部会の概要

部会長：萩谷輝夫

部会員数：43名

栽培面積：1,261 a

販売方法：直売や宅配が中心、県内市場への出荷

事務局：茨城みずほ農業協同組合（常陸太田梨部会事務局）

〒313-0116 茨城県常陸太田市大方町1701番地

TEL 0294-70-3488 / FAX 0294-76-2224

梨の成分と効能

梨の成分の約9割が水分です。そのため、水冷機能にすぐれ、発熱性疾患の回復や予防・熱射病の予防に効果があるといわれています。主な成分は、糖質で、ショ糖が多く、爽やかな甘みがあります。また、果肉には、石細胞（果肉のシャリシャリ感の原因）という繊維が含まれていて、これが腸壁を刺激し、便をやわらかくする糖アルコールの一種「ソルビトール」を含んでいるので便秘予防に効果があります。また、カリウムは高血圧予防に効果があり、梨に含まれるアミノ酸の一種の「アスパラギン酸」は利尿作用に有効です。東洋医学では梨の絞り汁が咳止めに効果があるともいわれています。

《日本なし 可食部100g当たりの成分》

エネルギー kcal	43	(ビタミンA) レチノール μg	0
水分 g	88	(ビタミンA) カロテン μg	0
たんぱく質 g	0.3	(ビタミンA) レチノール相当量 μg	0
脂質 g	0.1	D μg	0
炭水化物 g	11.3	E mg	0.1
灰分 g	0.3	K μg	0
ナトリウム mg	0	B1 mg	0.02
カリウム mg	140	B2 mg	0
カルシウム mg	2	ナイアシン mg	0.2
マグネシウム mg	5	B6 mg	0.02
リン mg	11	B12 μg	0
鉄 mg	0	葉酸 μg	6
亜鉛 mg	0.1	パントテン酸	0.14
銅 mg	0.06	C mg	3
マンガン mg	0.04	飽和 g	—
		一価不飽和 g	—
		多価不飽和 g	—
		コレステロール mg	0
		水溶性 g	0.2
		食物繊維 不溶性 g	0.7
		総量 g	0.9
		食塩相当量 g	0
		廃棄率 %	15

※文部科学省：五訂増補日本食品標準成分表より抜粋



「甘い果物は糖分が含まれているから、食べると太る」という印象を持つ方がいますが、食べ過ぎない限り果物で太ることはありません。果物の成分の多くが水分であり、エネルギー量の多い脂質をほとんど含んでいません。エネルギーが低わりに食べても満足感が得られるので、ダイエットには効果的といえます。さらに果物には、ビタミン・ミネラル・食物繊維など身体により成分が多く含まれているので、とても美容と健康に良いといえます。

梨の保存方法

水分が蒸発してカサカサになるのを防ぐため、ビニール袋に入れて冷蔵庫の野菜室で保存します。新鮮で保存状態がよければ7～10日程は日持ちします。品種によって若干日持ちが異なりますが、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。

◆◆◆果物と冷蔵庫◆◆◆

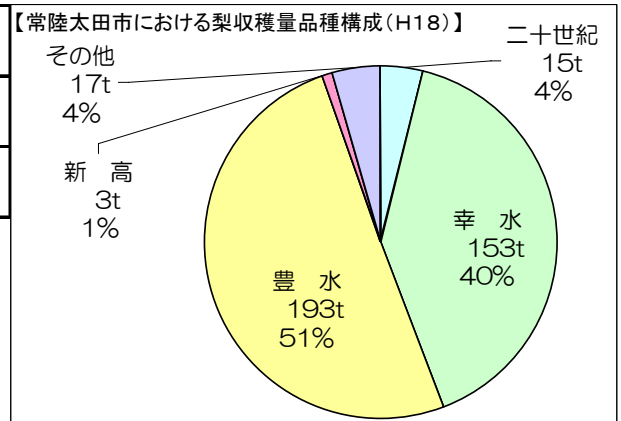
果物は、収穫後は栄養分の補充がないので、蓄えられた糖や酸は呼吸によって消費されてしまいます。冷蔵庫はこの消費を抑えてくれます。ただ冷蔵庫内は乾燥しやすいため、最近は保湿庫などが完備されたものが登場しています。リンゴ・ミカン・柿・梨などは低温にすると蒸散が少なくなります。ブドウ・イチゴなどは低温でも蒸散してしまいます。更に低温に強いものと弱いものがあります。アボカド・バナナ・パイナップル・メロン等は低温障害がおこりやすく、リンゴ・梨などは低温障害がおこりにくい果物です。

統計資料

【常陸太田市の梨の品種構成（H18）】

	二十世紀	幸水	豊水	新高	その他	合計
栽培面積	1 ha	10 ha	11 ha	0 ha	1 ha	23 ha
収穫量	15 t	153 t	193 t	3 t	17 t	381 t

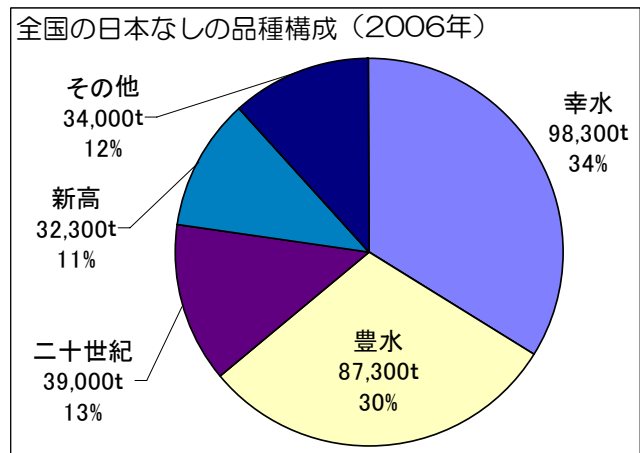
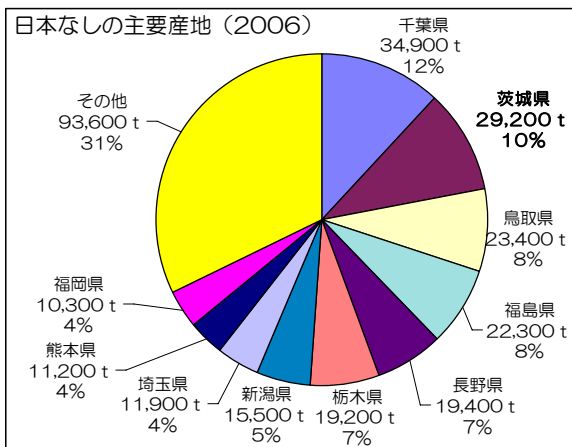
〔資料：茨城農林水産統計年報〕



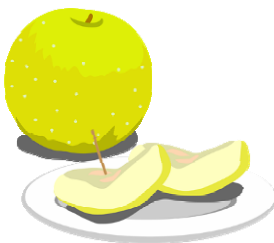
【日本なしの主要産地及び主要品種の収穫量・シェア】

茨城県の日本なしの収穫量は、千葉県に次いで全国第2位の産地であり、赤梨といわれる幸水・豊水が主に栽培されており、豊水の全国シェア（収穫量）では全国第1位を誇り、主要産地として歴史も古く、その多くが首都圏に向けて出荷されています。

	日本なし合計		幸水		豊水		二十世紀		新高	
	収穫量	シェア	収穫量	シェア	収穫量	シェア	収穫量	シェア	収穫量	シェア
全国合計	290,900 t		98,300 t		87,300 t		39,000 t		32,300 t	
千葉県	34,900 t	12%	14,500 t	15%	12,300 t	14%	217 t	1%	6,000 t	19%
茨城県	29,200 t	10%	12,600 t	13%	12,600 t	14%	15 t	0%	3,000 t	9%
鳥取県	23,400 t	8%	778 t	1%	1,480 t	2%	18,400 t	47%	360 t	1%
福島県	22,300 t	8%	9,000 t	9%	8,390 t	10%	2,620 t	7%	1,220 t	4%
長野県	19,400 t	7%	5,410 t	6%	4,500 t	5%	4,970 t	13%	201 t	1%
栃木県	19,200 t	7%	7,270 t	7%	8,710 t	10%	2 t	0%	1,380 t	4%
新潟県	15,500 t	5%	3,370 t	3%	2,480 t	3%	2,290 t	6%	3,130 t	10%
埼玉県	11,900 t	4%	6,600 t	7%	3,620 t	4%	2 t	0%	1,180 t	4%
熊本県	11,200 t	4%	2,600 t	3%	3,380 t	4%	227 t	1%	3,840 t	12%
福岡県	10,300 t	4%	4,970 t	5%	3,570 t	4%	303 t	1%	818 t	3%



※統計数値は農林水産省統計情報



とっくも美味しい

常陸太田の梨は、茨城県内を代表する産地として発展し、甘味、肉質ともに優れています。生産農家一人一人が高品質を味覚のよい「なし」を丹精こめて栽培しています。

