



ソムリエコーナー

しよいか〜ご千葉店 食育ソムリエ

越川 洋子

梨のはなし



残暑の毎日ですが、いかがお過ごしですか。

千葉県は土壌条件、気象条件に恵まれた梨の栽培適地で、栽培面積、収穫量、産出額ともに「**日本一**」を誇ります。

梨の時期は8月がはしりで旬は9月と、1年の中でも**もっとも暑い**季節です☝

7月下旬から10月中旬まで、出回る梨の品種が変わるので、様々な味を楽しみましょう！



←梨の花です!!
サクラみたいで
かわいいですね♪



梨の主な成分

- ・アミノ酸の一種の「アスパラギン酸」を含んでいる
- ・成分の約 90%が水分で、「ソルビトール」を含んでいる
- ・カリウムや食物繊維などが含まれている

梨の種類

和梨、中国梨、洋梨の3種類あります

国内で主な和梨に対し、中国梨はあまり普及されず、洋梨の様に追熟させて食べるタイプですが、食感や味は和梨に近い梨です

洋梨はラフランスやルレクチェなど盛んに生産される様になりました

和梨は皮の色の違いから赤梨と青梨のグループに分かれます

<赤梨類> (幸水・豊水・秋月・新高・南水・新興)

皮の部分は赤色で皮がザラザラしている。

幸水 (こうすい)

形はやや扁平気味の球形で、お尻の窪みが深い

酸味が少なく、肉質は柔らかくて多汁 糖度が高い

豊水 (ほうすい)

酸味があるが食味が良い

肉質は柔らかくて多汁 糖度は高い

あきづき

肉質柔らかで多汁 酸味が少なく甘く感じる

新高(にいたか)

大型の梨で、中には1キログラムを超えるものも

肉質はやや粗いですが、柔らかくて甘みも強く香気にも富む高品質な梨です

南水(なんすい)

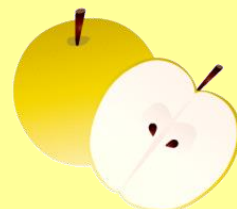
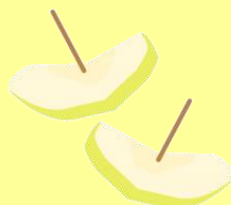
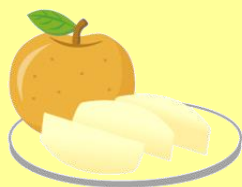
皮がやわらかく、果肉の色は白色で甘さ際立つ大型梨

日持ちする、贈答向き

新興(しんこう)

超特大の梨、やわらかめの果肉でジューシー

出回る時期は、9月～10月



＜青梨類＞（二十世紀・かおり・秋麗）

青梨は皮の部分が緑色を帯びており、皮がツルっとしていて、丸い整った形をしている

二十世紀（にじゅっせいき）

酸味がややあり、肉質柔らかで多汁 糖度は中くらい

かおり

大果の青ナシで、特徴的な香りがあります。果肉はやや硬く、肉質は粗い特徴がありますが、甘味が強く、果実が大きいほど甘さが増します

秋麗（しゅうれい）

糖度が高く芳醇な香りがする梨 出回る時期は、9月上旬

美味しい梨の選び方

- ・上から見た時、果形が正円に見えるもの
- ・大玉のもの
- ・果皮に張りがある物
- ・硬くずっしり重いもの



ぜひ旬の梨をたくさん食べて、夏バテ知らずでお過ごしください～い！！