

あんじょう
安城を
た
食べよう!

あんじょうなし
安城梨



あんじょうなし めいじだい しなげんいき さいばい いま し だいひょう とくさんひん あんじょうなし した
安城市では明治時代から市内全域で栽培されるようになり、今では市を代表する特産品「安城梨」として親
しまれています。

なし さまざま しゅるい ひんしゅ み め あじ しよっかん とくちよう し き しゅう
梨には様々な種類がありますが、品種によって見た目や味、食感にそれぞれに特徴があり、時期によって収
穫される品種が異なるため、長い期間「旬」を味わえる果物です。今年の梨シーズンが始まる前に「安城梨」
のひみつを紹介します。

JAあいち中央梨部会長の猪飼さんに聞きました。

なし あんじょうなし
梨といえば安城梨!! ※安城梨とは、安城市で生産された梨全体のことを言います。

なしのうか はるさき なつば いそが はるさき さむ きせつ
梨農家は春先から夏場がとて忙しいです。春先はまだ寒い季節ですが、おいしい
梨を届けるために日々色々な作業が必要です。収穫期の夏は早朝からたくさんの梨を収
穫、選別、箱づめなど暑い中1日中忙しいです。安城梨を作っている農家は、おいしい梨
を皆様に届けようと一つ一つ大切に育てています。

なしのうか なか のうえん はんぱい ばあい きやく ちよくせつ おい い
梨農家の中には農園で販売をする場合もあるので、お客さんに直接「美味しい」と言っ
てもらえると、とてもうれしいですしやりがいを感じます。

あんじょうなし ちようきかん さまざま ひんしゅ たの げい た くら この ひんしゅ
安城梨は長期間、様々な品種を楽しめます。是非食べ比べて、お好みの品種
を見つけて下さい。取材の裏話はこちら（市公式ウェブサイトへ）→

おいしい食べ方、安城梨を使ったレシピや梨選びのポイント公開中



きんろうしよく ちゅうおう のうめか
勤労食×JAあいち中央×農務課（ケンサチレシピ）

梨とイチジクの パワーサラダ

えいようか
栄養価（1人当たり）

エネルギー 261kcal
タンパク質 15.8g
脂質 16.1g
食塩 1.6g

や かく あ 和える

ざいりよう にんぶん
材料（4人分）

とり にく やく まい
鶏モモ肉 400g(約2枚)
しお しようしやう
塩・こしょう 少々
くろ しょうう
黒コショウ 少々
パセリ 少々

アドバイス

この
サラダ、フルーツはお好みの
アレンジで楽しめます。
いろいろなドレッシングで
自分オリジナルのサラダを
つく
作ってみてください。

サニーレタス 1/2個
たま 玉ねぎ 1/4個
ベビーリーフ 10g
レッドオニオン 10g
赤ピーマン 1/4個
トレビス 15g
トマト 1個
なし 梨 1/2個
イチジク 1個
アーモンド 適量
この
お好みのドレッシング 適量



- ① サラダの材料を適当な大きさにカットする。トマ
ト、梨、イチジクも適当な大きさにカットする。
- ② 鶏モモ肉に塩、こしょう、パセリをつけ両面をフ
ライパンで焼く。
- ③ 焼いた鶏肉をカットし、サラダの上に盛り付ける。
- ④ トマト、梨、イチジク、細かくしたアーモンドを飾る。
- ⑤ お好みのドレッシングをかけ完成。

※パワーサラダとは、ビタミン・ミネラル・タンパク質をバランス良
く摂取することができる栄養満点でボリューム満点のサラダです。



A



B

ちさん ちしやう
地産地消
イベント



しゅん やさい
旬の野菜を
つか
使ったレシピ





さあ! 梨の季節がやってくるぞ! 全品種コンプリートできるかな? 各品種を栽培している梨農家さんに、品種のポイントを聞きました。どんな種類があるのかな? どんな特徴があるのかな? 皆さんはどの種類がお好みですか?

梨農家さんに聞きました

7月下旬
~8月上旬

あいかんすい
愛甘水

梨シーズンのトップバッター!

7月下旬から出荷が始まる、安城市で生まれた品種。夏の到来を感じさせる、ジューシーで爽やかな甘さが人気。いち早く梨を食べたいなら、愛甘水!!



生産者 小嶋(こじま)さん



8月上旬
~8月下旬

こうすい
幸水

梨の代表格で果汁たっぷり!

梨の代表格(全国生産量の4割を占める)。小さくてお尻の部分が大きくへこんだ特徴的なフォルム。柔らかい果肉にたっぷりの果汁。一口食べればまさに夏を感じる甘みが広がります。これぞ梨を感じたいなら、幸水!!



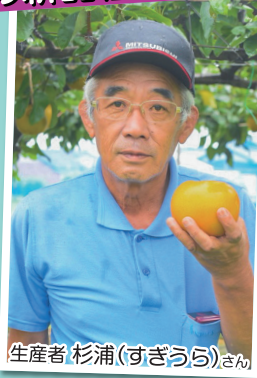
生産者 稲垣(いながき)さん
大脇(おおわき)さん 加藤(かとう)さん

9月上旬
~9月中旬

あきづき

人気急上昇中の新品种!

新高・豊水・幸水の3品種の優れたところを併せ持つ。やや大きめで、満月のようにきれいなフォルム、果肉が緻密で糖度が高く、果汁も豊富。知る人ぞ知る人気者。新たな梨を開拓するなら、あきづき!!



生産者 杉浦(すぎうら)さん

7月下旬
~8月中旬

あま
甘ひびき

シャリシャリ感がたまらない!

2010年に品種登録された安城生まれの最新品種。梨特有のあのシャリシャリ感がたまらない。大玉でジューシー。とにかく甘いのが最大の特徴で、巷では幻の梨とも呼ばれている。新しい品種が食べてみたいなら、甘ひびき!!



生産者 杉浦(すぎうら)さん

8月下旬
~9月上旬

ほうすい
豊水

甘みと酸味のバランス最高!

8月下旬から出始める大きめの品種。果肉は柔らかで果汁も多め。甘みの中に爽やかな酸味が含まれる食べ応え十分の梨。甘みと酸味をバランス良く食べたいなら、豊水!!



生産者 富田(とみた)さん

9月下旬
~10月上旬

にいたか
新高

食べおさめには大きめを!

シーズン最後を締めくく、ビッグなやつ。大きなものでは1kgにもなるという。酸味は少なく、みずみずしい風味豊かな甘さを持つ。梨シーズンの最後に食べるなら新高!!



生産者 寺島(てらしま)さん

問い合わせ: 安城市 産業振興部 農務課 電話 0566-71-2233

協力: JAあいち中央 営農部 園芸課、JAあいち中央 梨部会

レシピ: (株)勤労食

(R2.4月作成)