



注 | 目
— ちば —
食 | 材



千葉の梨は日本一!

日本なし

千葉県は、生産量(収穫量)・栽培面積・産出額ともに日本一^{*}を誇る梨の産地です。

その歴史は古く、江戸時代に八幡地方(現在の市川市八幡地区)で川上善六により広まったと言われています。千葉県は、三方を海に囲まれた温暖な気候のため、花が咲く時期が関東地方の中では早く、収穫時期も早くなることや、栄養分を保つ力が強く排水性もよい火山灰土壌が多いなど、気象条件、土壌条件に恵まれた梨の栽培適地です。さらに、有機質肥料を梨園に施用し、樹が健全に育つ土壌を作っていることや、せん定作業、肥料のやり方も、味を重視して行われていること、最もおいしい時期を逃さず収穫しているなど、高い栽培技術で育てられたおいしい梨を皆様にお届けしています。

※農林水産統計(令和4年)

特徴

● 幸水(こうすい) 7月下旬～8月中旬

酸味がなく、強い甘みとシャキシャキした食感が人気の品種。千葉県で生産される梨の約半分は幸水です。

日持ちは、室温で5日程度しかないので、早めに召し上がることをお勧めします。



● 豊水(ほうすい) 8月下旬～9月中旬

糖度が高く、多汁で酸味と甘みのバランスがよい、豊かな食味の品種。

日持ちは、室温で10日程度と「幸水」より長く持ちます。



● あきづき 9月上旬～9月下旬

糖度が高く、酸味は少なく、果肉は柔らかく、果汁たっぷりの品種。

日持ちは、室温で14日程度です。



● 新高(にいたか) 9月中旬～10月上旬

大型で、肉質はやや粗く、柔らかくて甘みが強く、香りにも富む品種。

日持ちも良く、冷蔵庫などで保存すれば、1ヶ月以上持ちます。



● 秋満月(あきみつき) 9月中旬～10月上旬

千葉県が12年の歳月をかけて開発したオリジナル品種。大きな果実で甘みが強く、果肉が柔らかくなめらかな食感で、果汁たっぷり。

日持ちするののも特徴です。



県内各地で栽培されており、幸水や豊水をはじめとした品種を夏季に出荷しています。

みずみずしい果汁としっかりした歯ざわりが特徴です。果皮にハリがあり、硬くずっしりと重いものをおすすめです。

出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

主な産地

白井市・市川市・鎌ヶ谷市・船橋市・市原市・松戸市・八千代市・香取市・柏市・一宮町・いすみ市

(お問い合わせ先)
25Pを参照



さつまいも

千葉県は、産出額全国第2位^{*}を誇る、日本有数のさつまいもの産地であり、江戸時代、青木昆陽が現在の千葉市幕張や九十九里町で試験栽培を成功させ、その後各地に普及していったことから、関東地方のさつまいも栽培の発祥の地とされています。

千葉県のさつまいもは、土づくりからこだわり、多くの手間暇をかけて栽培されています。丁寧に管理されたさつまいもは、艶があり、形が良く、その品質が市場から高く評価されています。

県内の主要な産地では、貯蔵によりおいしさを十分に引き出してから出荷するなど、甘くておいしいさつまいもをお届けしています。

鮮やかな紅色で甘美な千葉県産さつまいもは、まさに「紅のご褒美^{ルージュ}」です。

※農林水産統計(令和4年)

特徴

① ベにはるか

糖度が高く、長時間貯蔵することで、濃厚な甘みとねっとりしっとりした食感が味わえます。



② シルクスイート

収穫直後でも甘く、貯蔵するとさらにしっとり。シルクのようなめらかな舌触りが人気です。



③ ベニアズマ

繊維質が少なく、焼き芋や天ぷらなど、何にでもおすすめ。ホクホクとした食感と上品な甘さが特長です。



出荷時期	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月

主な産地

香取市・成田市・多古町

(お問い合わせ先)
25Pを参照

