

多摩川梨

Tamagawa Pear

松屋梨園

Kawasaki Tama-ku

松屋梨園は川崎市多摩区にある梨農家です。

この地は古くから梨の産地で、

ここで採れる梨は「多摩川梨」と呼ばれています。

全盛期は“観光もぎとり”で多くの人で賑わいましたが、近年は都市化の波、宅地化で栽培が減少しています。

150年間梨づくりを続けている当園でも、

「多摩川梨」の美味しさと伝統を守りながら、

自家製の堆肥を使用したり減農薬栽培を取り入れ、

「梨の新しい魅力をお客様に届けたい」

という思いで栽培に励んでいます。



○松屋梨園の一年

美味しい梨に育つよう手入れを怠りません。

春



〈袋かけ〉



秋



冬



※多摩川梨ガイドブックより

○園主から

「多摩川梨」の伝統を引き継ぎながら、5代目として新しいことにチャレンジして、この地に梨園を残していくのが使命だと感じています。多品種を栽培をしていくことにもこだわりを持っています。うちの次のエース梨候補は「甘太^{かんた}」です。その名の通り甘味が強く、果肉も柔らかな大玉品種です。出荷できるのは少し先ですが、楽しみにお待ちください。



▲「あきづき」の棚の下で

◀「甘太」はまだ若木



○お知らせ

「多摩川梨ガイドブック」をつくりました。川崎の梨の歴史や梨農家の暮らしぶりがわかるブックレットです。

〈A5・16ページ・オールカラー〉

※詳しくは下記までお問い合わせください。

●ご注文・お問い合わせは

Tel・Fax:

044-922-0249

〒214-0038 神奈川県川崎市多摩区生田 3-4-10

Email: kayamayu@matsuyanashien.com

●収穫状況はHP、facebookにて随時更新しています

HP:



<https://www.matsuyanashien.com>

facebook:



<https://www.facebook.com/matsuyapear/>



松屋梨園では、7月から12月まで梨の魅力を長期間お客様に届けるために、収穫時期も味も違う20品種以上の梨を栽培、販売しています。



八達【はったつ】

甘さが強く、芳醇な香りのする梨です。果肉は柔らかく、みずみずしいです。市場に出回らないため、幻の梨と言われてます。一度食べたら虜になる梨です。
[青梨/酸味:少ない/糖度^{※1}:14度]
販売時期^{※2}:8月下旬~9月上旬



秀玉【しゅうぎょく】

蜂蜜のような甘さがあり、香りも良い梨です。大きさもあり美味しいのですが、梨の表面が弱い為、優しく扱わないと黒っぽくなってしまいます。
[青梨/酸味:少ない/糖度:13度]
販売時期:8月上旬~下旬

清玉【せいぎょく】

稲城の清玉園で作られた梨です。形の良い梨で、大きさもあるので、贈答用に喜ばれる梨です。少し酸味のある梨なので、豊水が好きな方が比較的好まれる梨です。
[青梨/酸味:あり/糖度:13度]
販売時期:8月下旬



かおり

果肉はやや粗めですが、甘く美味しい梨です。かおりはその名の通り香りがよく、サイズも大きいものは1キロ以上になることもあります。
[青梨/酸味:少ない/糖度:13度]
販売時期:9月中旬~下旬



幸水【こうすい】

甘く、みずみずしく、果肉の柔らかい梨です。早生の梨のため、あまり日持ちはしません。もっともポピュラーな梨で、和梨全体の40%を占めていると言われています。
[赤梨/酸味:少ない/糖度:13度]
販売時期:8月上旬~下旬

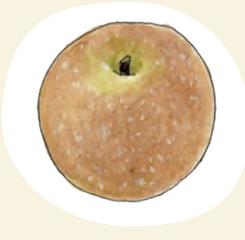


新高【にいたか】

神奈川県農業試験場で作られた梨です。甘さと酸味のバランスの良い梨です。晩生の梨で、大きいものは1キロを超えるものもあります。
[赤梨/酸味:あり/糖度:13度]
販売時期:9月中旬~下旬

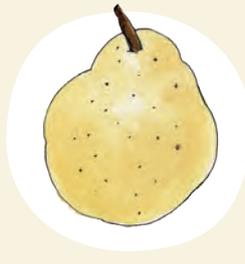
生水【いくすい】

川崎市の太田さんがつくった梨です。地元生田の梨ということで「生水」と名づけられました。生田梨生まれですが、実は地元ではあまり作られていない梨です。
[赤梨/酸味:あり/糖度:13度]
販売時期:9月中旬~下旬



ル・レクチェ

芳醇な香りと強い甘味、とろけるような舌ざわりです。完熟すると、バナナのような山吹色になります。新潟県で多く作られている洋ナシです。
[洋ナシ/酸味:少ない]
販売時期:11月下旬~12月上旬
ル・レクチェは収穫後追熟が必要なため、糖度データがありません。



その他

あけみず	赤梨	7月下旬~8月上旬	程良い酸味の中に甘みがあります。
八雲	青梨	7月下旬~8月上旬	小ぶりで、爽やかな甘さのあるみずみずしい梨。
なつしずく	青梨	8月上旬	甘みが強く、後味の良い梨です。
稲城	赤梨	8月下旬	甘みがあり、酸味が少なく、みずみずしい梨です。
豊水	赤梨	8月下旬~9月上旬	食感が良く、ほど良い酸味があり、みずみずしい梨です。
新星	赤梨	8月末~9月初	果肉が柔らかく、甘みがあり、酸味が少ない梨です。
南水	赤梨	9月上旬	甘みの強い梨です。
あきづき	赤梨	9月中旬	形が良く、みずみずしい梨です。
青新高	青梨	9月中旬~下旬	青梨で新高よりシャキシャキ感が強い梨です。
あけぼの	赤梨	9月中旬~下旬	甘さが強くシャキシャキした固めの食感の梨です。
にっこり	赤梨	9月下旬~10月上旬	甘くみずみずしい梨です。
愛宕	赤梨	10月中旬~下旬	特大の梨で2キロ近くあるものも。みずみずしく、日持ちする梨。

※1 糖度の数値に関して、2019年は糖度13度以上の梨を収穫したため、上記のようなデータとなっています。糖度は同じでも、酸味や食感、みずみずしさで感じる甘さは異なります。
※2 収穫時期は天候によりずれる場合があります。収穫状況はHP、facebookにて随時更新してまいります。

○コラボ情報

農業を軸に地域活性化を目指す大学の取り組みにも当園の梨が使われています。



和光大学×農業生産法人(株)カルナエストによる「かわさきブランド 和なし」プロジェクトの製品。左から「ドライ和なし」、「和なしスパークリングワイン」、「和なしビール」、「和なしジャム」。どの製品も梨の自然な甘味が楽しめます。