

多摩川梨 ガイドブック

Tamagawa Pear Guide Book

多摩川梨

Tamagawa Pear

松屋
梨園

Kawasaki Tama-ku

〒214-0038 神奈川県川崎市多摩区生田 3-4-10

Tel・Fax: 044-922-0249

Email: kayamayu@matsuyanashien.com

HP: <https://www.matsuyanashien.com>



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



梨園の嫁日記(ブログ): <https://blog.goo.ne.jp/kayamayu0720>



はじめに

どうして多摩川梨と 呼ばれるようになったのか

「長十郎」は川崎の梨の元祖的存在

川崎で梨栽培がはじまったのは、江戸時代の初期です。川崎大師河原で栽培された記録が残されています。果樹として栽培が盛んになったのは寛政時代(1750年代)といわれています。その後、安政年間の津波などの災害を乗り越えて、明治15年～25年頃にかけて現在の多摩区の稲田村、生田村に梨栽培が拡大されました。

明治26年9月、大師河原(現川崎区日の出町)に住む当麻辰次郎氏が自分の梨園で、他の梨とは違う品種を発見しました。当麻辰次郎氏の家は「長十郎」という屋号で呼ばれていたため、この梨を長十郎と命名したそうです。長十郎は当時あまり注目されませんでした。明治30年、黒星病が大発生し当時のほとんどの品種が壊滅状態のときに長十郎は被害が少なく、「病気に強い品種」として梨栽培者が急増したといわれています。

梨の産地は南部から北部へ

大正の終わり頃の川崎の梨栽培面積は200haを超え、関東地方でも有数の産地でしたが、その後工業都市として飛躍的な発

展をとげたため昭和8年頃には大師から梨園が姿を消しました。川崎南部で梨園が減っていく一方で、梨栽培は多摩川を北上し高津、稲田、生田、菅、さらには稲城から国立、昭島にまで盛んになっていきました。

「多摩川梨」ブランドの誕生

昭和2年、それまでバラバラだった多摩川沿いの組合が一致団結し、梨生産者が技術の研究、交流、販売、出荷、資材の統一、宣伝などを協力して行うようになり「多摩川梨」という名称に統一され、東京近郊の市場で有名になりました。

その年の10月には、多摩川梨が天皇陛



昭和2年の「多摩川梨」商標登録のレッテル



稲田堤のもぎとり梨園の様子(昭和30年代前半)

下に献上され、生産者の代表2名が皇居坂下門より入城し「早生赤」160個を献上。さらに昭和8年と9年の両年、朝香宮に「二十世紀」一箱を献上するなど、このころが多摩川梨ブランドの全盛時代だったようです。

戦争と「多摩川梨」の復興

しかし第2次世界大戦時には、食糧事情のひっ迫とともに作付統制令により、多摩川梨は不急不要作物に指定され、水田利用として川崎市内の梨は強制的に伐採を命ぜられ、ほとんどが壊滅、終戦当時の栽培面積は36.5haと最盛期の230ha(昭和14年)の6分の1に激減してしまいました。

その後川崎市は名産「多摩川梨」を復興させようと、果樹苗導入に対して助成を行い増殖をはかり、昭和38年には125haにまで復興したそうです。

昭和30年ごろからは観光客向けのもぎと



現在の土淵交差点付近での沿道直売(昭和40年代)

り即売が行われるようになり、各地に農家の連合組織の「もぎとり会」が結成されました。選果、包装、運搬などが不要で、労力と資材が節約できる観光もぎとりが新たな目玉になりました。

しかし昭和30年代後半から40年をピークに、高度経済成長による都市化と労働力不足などの要因などによって、栽培面積が減少したこと、娯楽の多様化によって、観光もぎとりもほとんどなくなり、現在に至っています。



もぎとり連合会発足直後のポスター(昭和35年)

松屋梨園の 園主にお聞きしました



松屋梨園の歴史は

確かなところはわからないのですが、農家としては8代目と聞いていますので、もう260～270年くらいやっていると思います。最初は米作りだったようですが、多摩地域で栽培が行われるようになった明治初期から梨づくりを始めたので、もう150年ほどになり、梨農家として私が5代目です。私の父が園主だった昭和30年代の「多摩川梨」ブームでは、うちも観光農園をやって、人を何人も雇っていたようです。その後都市化の波が押し寄せて

きて観光農園もほとんどなくなり、栽培面積もずいぶん減りました。私も最初は会社に勤めて、18年間サラリーマンをしていました。

梨づくりに戻られたわけは

もともと就職した時点で、「いつか梨園を継ごう」とは思っていました。ただ、農家も作物を作るだけではだめで「売ること」をもっと考えないと、と思っていたので、ビジネス経験を積みたかったんです。農家とはいえ、他と差別化して、その強みをお客様にアピールしていかないと、生き残れませんから。

そのために工夫されていることはありますか

まず、種類を多く作っています。梨はみなさんが思っているより多品種で、収穫時期も違い、味も違います。うちでは7月から12月まで約5ヶ月で20品種以上の梨を栽培、販売しています。おすすめの梨は「八達」と「かおり」ですね。どちらも珍しい品種で、「八達」はあまり市場に出回らないので幻の梨と言われています。甘みと香りが強く、洋梨のような形をしています。「かおり」もその名の通り香りが良くて甘い梨で、大きくなるのが特徴です。

販売は地方発送が8割くらいで、あとは直売とセレサモスに卸す、といった状況です。リピーターのお客様も増え、人気品種は予約で完売、家族でもなかなか口にできないほどです(笑)。大切なのは、ファン作り。収穫が始まる1ヶ月前に暑中見舞いのハガキで食べごろの案内をしたり、ホームページや嫁のやっているブログで情報発信を心がけています。

品種が多いと栽培の苦勞も多いのではもちろん、品種によって育て方が違うので

生産管理は大変です。ただ、リスクヘッジという観点からも多品種にしているんです。収穫時期が違うので、台風などでちょうど採りごろの品種の実が落ちても、違う品種の実は助かり被害が広がらないんです。

梨づくりで大切にしていることは

14年間やってきて思うことは、農家もサラリーマンも大切なものは変わらないで、「信用」だということ。梨づくりでもいろいろなトラブルがあります。住宅地に囲まれた農地での薬剤散布は住人に迷惑がかからないように心がけ、住民の方との信頼関係づくりを心がけ、クレームが来た時にもきちんと対応しています。

お客様を始め関わる人とながりも大切にしています。令和元年9月の台風15号の時に落ちた梨をどうしようかと頭を抱えていた時に、常連のお客様や知り合いの方が傷のある梨を買ってくれたときは感激しました。

地域で美味しい梨を作り続けて、喜んでもらえるようこれからも「多摩川梨」の伝統を守っていけたらと思います。



Y字のように2方向に誘引された梨の木が整然と並ぶ香山さんの梨畑。



栽培している種類が多いので枝に名札を下げています。



「手首を使って回転させるように」ともぎかたを説明してくれる香山さん。



松屋梨園の5代目園主、香山成夫さん。

美味しい梨に育つよう 手入れを怠りません

春



- 3月 てきらい 摘蕾: 不要な蕾を取る作業 (花粉を採る梨ではやらない)
- 3月 花粉採取: 花粉付け用の花粉を採る作業 (八達、久保、松島)
- 3月 摘花: 不要な花を取る作業 (花粉採取用の梨以外)

- 4月 花粉付け (早く咲く花、遅い花それぞれあるので、2週間以上作業続く)
- 4月 摘果 (不要な実を取る)

- 5月 袋かけ
- 5月 防鳥網の展張 (5月の末~6月にかけて)



夏

- 6月 袋かけ (晩生の梨へ大袋かけ)
- 7月 <事務作業> お客様へ暑中お見舞いハガキを送る
- 7月 落下防止剤 (ホルモン剤) の撒布 (7月末~8月中旬)
- 7月 梨の枝の誘引 (花芽を付けるのに必要な作業)
- 7月 極早生の梨の収穫始まる

- 8月 梨の発送本格的に始まる。即売所オープン
- 8月 お盆に向けて梨の販売・発送のピーク第一弾
- 8月 8月末~9月初にかけて、梨の収穫がピーク (複数の種類の梨が採れる)
- 8月 8月中旬~9月中旬にかけて梨の販売が忙しくなる



秋

- 9月 ・9月の中旬~晩生の梨 (大きなサイズの梨) 収穫始まる (敬老の日、お彼岸にかけてが最後のピーク)

- 10月 ・当園最後の梨「愛宕」の収穫
⇒この梨は年明けまで保存可能
- 10月 ・洋ナシの収穫、追熟開始
- 10月 ・お礼肥 (収穫の終わった梨の木に肥料を撒いていく)

- 11月 <事務作業> 顧客情報の更新 (秋~翌年春にかけて作業していく)
- 11月 11月中旬~洋ナシ販売開始



冬

- 12月 <事務作業> お客様への年賀状作り
- 12月 剪定・棚縛り (12月~翌年3月半ばまで)

- 1月 木の伐採、移植 (1月~2月頃)
- 2月 皮削り作業開始 (3月初めくらいまでに終わらせる)
⇒害虫を卵の段階で駆除
- 2月 機械油の撒布作業 (卵の段階で駆除するため)



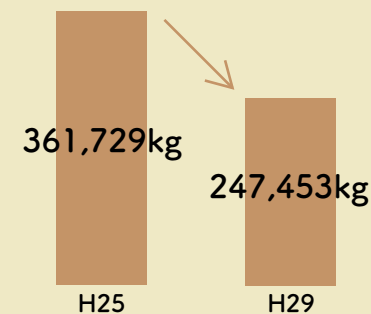
収穫期は朝から晩まで 目の回る忙しさ

- 3:30~4:00 ●起床
- 4:00~6:00 ●梨の収穫
 - ※日が昇ったばかりの時間帯は青梨は見えにくいので、赤梨のみ
 - 収穫のない日はセレサモスへの出荷準備または薬剤撒布
 - ※薬剤撒布、出荷の両方がある日もあります
- 6:00~6:30 ●朝食
- 6:30~8:30 ●セレサモス出荷
- 8:30~11:00 ●収穫
 - ※一つ目の畑で収穫→自宅の作業場所→二つ目の畑で収穫
 - 収穫後の梨の処理（種類ごとに分け、袋をとり、軸を切る。規格外のチェック）
 - ※収穫と梨の処理は家族で役割分担して作業します
- 11:00~15:00 ●発送準備・発送依頼の対応
 - ※以前は発送と同時に直売も行っていたが、発送が増えたので発送優先で作業
 - 作業の合間をみて順番に昼食
- 15:00~18:30 ●直売
 - 事務作業（発送処理・請求処理・入金確認）
- 18:30~21:00 ●夕食・入浴
- 21:00~24:00 ●事務作業（売上管理・入金確認・請求書作成・発送伝票作成・HPの更新）
 - ※発送作業が多いと24時以降になることも



川崎市の 梨の収穫量

平成30年5月に川崎市都市農業振興センターが出した平成29年度川崎市農業実態調査による梨の収穫量と、同じく平成25年度の収穫量を比較してみると4年間で約3分の2に減少しています。



梨以外の 果物もあります

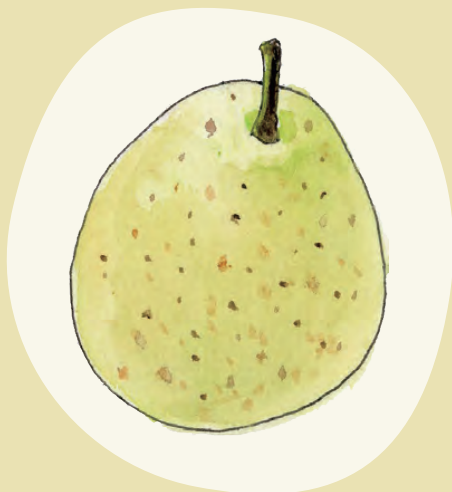
松屋梨園の直売所には、初夏はスモモ、秋は柿など、梨以外の季節の果物も並びます。

スモモの「貴陽」という品種は、プラムの王様と言われ、大玉で小さめの桃くらいの大きさのものもあります。あまりの美味しさにスモモのイメージが変わります。



八達、清玉、秀玉、かおり、 オススメ青梨そろい踏み

松屋梨園では、7月から12月まで梨の魅力が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しています。一般的な「幸水」はもちろん、「八達」、「かおり」などあまり聞き慣れない品種や洋ナシも栽培しています、その中のオススメの8品種をご紹介します。



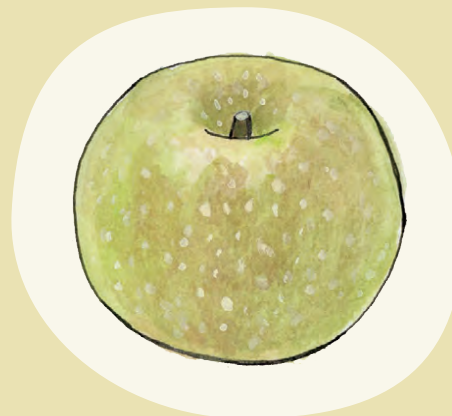
八達

【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。「二十世紀」と中国梨を掛け合わせて作られました。和梨ですが、洋ナシのような形をしているのが特徴です。市場に出回らないため、幻の梨と言われています。一度食べると虜になる梨です。

〔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】

「二十世紀」系の「菊水」と「幸水」を掛け合わせて作られました。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

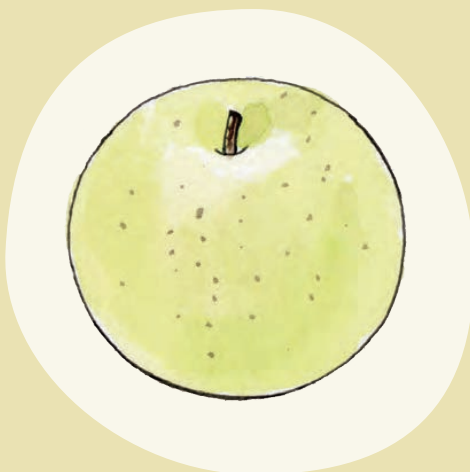
清玉

【せいぎょく】

「二十世紀」と「長十郎」の掛け合わせで作られました。稲城の清玉園で作られた梨です。形の良い梨（丸く、大きさもある）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、豊水梨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

「二十世紀」系の「新興」と「幸水」を掛け合わせて作られました。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



^{*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。

赤梨は幸水、生水、新高、 幻の洋ナシもラインナップ

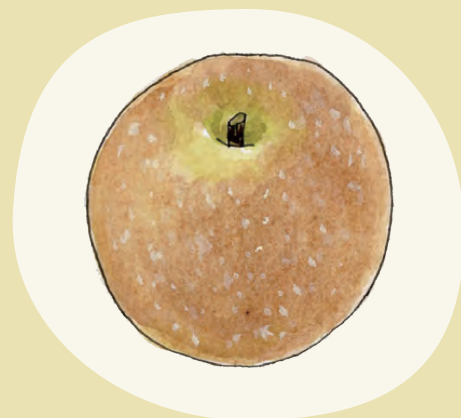
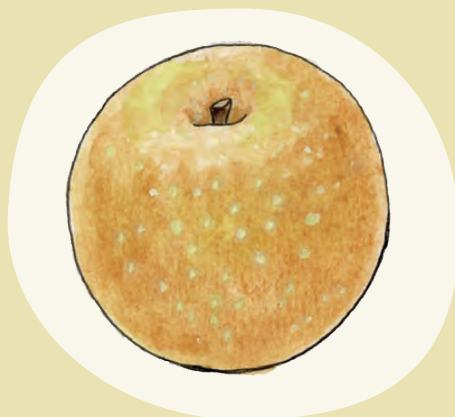
幸水

【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。「早生幸蔵」と「菊水」を掛け合わせて作られました。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



生水

【いくすい】

川崎市の太田さんが「豊水」と「二十世紀」からつくった梨で、平成13年に登録された新しい品種です。地元生田の梨ということで「生水」と名づけられました。生田で誕生した梨ですが、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

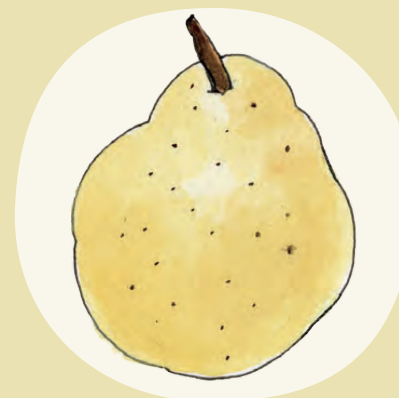
新高

【にいたか】

天の川梨と長十郎梨を掛け合わせて作られました。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



ル・レクチュ

芳醇な香り強い甘味、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・レクチュは収穫後追熟が必要なため、糖度データがありません。

その他の松屋梨園の梨

あけみず	赤梨 7月下旬～8月上旬	神奈川県原産。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	神奈川県原産。小ぶり、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	幸水×菊水×筑水。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	豊水×新高。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。

梨にも人間と同じように家系図があります

果樹は基本的に受粉なしには収穫できません。その受粉時に違う品種を交配することで、多品種の果樹が生み出されます。その交配図は、さながら親から子へ綿々と続く家系図のようなものです。梨の場合、「長十郎」と「二十世紀」がと大もとの祖先である場合が多いようです。自分の好きな梨がどこからきたのか調べるのも楽しいですね。

10～13ページで紹介した梨の家系図（ル・レクチェ除く）

