

A

いかに

JANetwork
豊橋

Vol.
60

JA豊橋

特集/とよはし旬果物発見

果汁たっぷり、
豊橋産の甘〜い梨をどうぞ。



JAとれたて通信

とよはし **Vege**
職人

道の駅とよはしに誕生

食彩村
化マルシェ

早く大きくなって
おいしい梨になりましょー



ナツシー

果汁たっぷり、
豊橋産の
甘しい梨を
どうぞ。

梨

なし

夏から秋への品種リレー

梨はバラ科ナシ属、高さ16メートルほどの落葉高木で、4月に5枚の花弁からなる白い花をつけます。そして7月から11月頃にかけて、黄褐色の大きな果実を実らせます。

豊橋での梨栽培の歴史は古く、明治時代の末から大正時代にかけて、豊橋市南部で「長十郎」を主体に栽培されるようになりました。昭和30年代になると品種改良がすすみ、昭和60年代には「幸水」「豊水」が登場して普及し、産地形成につながっていきます。

現在、豊橋での梨の栽培は、主に北部の石巻地区と南部の小島地区が中心。主な栽培品種は「幸水」「豊水」「新高」「あけみず」「愛甘水」「あきづき」など。昼と夜の寒暖の差が、甘さのつた大玉の梨を育て、夏から秋にかけての、途切れることのない品種リレーは、生産者の努力のたまものです。

肉料理と相性がいい

みずみずしさとシャキシャキした歯触りで、梨は生食が一番と思っている人は多いのでは。でも意外なことには、梨は普段の料理にいろいろアレンジできるのです。

梨にはプロテアーゼというタンパク質を分解する酵素が含まれているので、肉を食べた後のデザートに最適で、消化を助けます。梨をすりおろして数時間肉を漬け込んでおくと、肉が柔らかくなり旨味もアップ。また梨のすりおろしをタレに漬け込んで焼いたスベアリップも美味です。

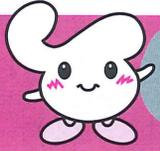
人気の韓国料理でも、梨は大活躍。キムチを漬ける時は梨のすりおろしを使ったり、冷麺のトッピングにも薄切り梨は必須。また、カレーや煮込み料理に梨を加えると、いつもと違った新しい感覚の一品に仕上がります。ぜひ、お試しください。

豊橋の梨のふるさは、山あいの石巻地区と海沿いの小島地区。「幸水」「豊水」「あきづき」などを中心に、夏から秋にかけて長い期間出荷されます。ジョイント栽培など新しい技術も加わって、ますます美味しくなった豊橋産の梨に注目!

主に豊橋で生産されている梨を
ピックアップしました

梨 6品種 図鑑

「ジョイント栽培」ってなに?



トッピーちゃんのなるほどコラム

梨のジョイント栽培というのは、梨の木と木を隣どうしてつなげて一本にするやり方のこと。神奈川県農業技術センターが開発した仕立て方の技術で、これまでにない「木と木をつなげる」発想を活かした早期成園化技術なんだ。



トピーポイント
梨の木が早く大人になるってことだね。

従来の仕立て方は骨格になる枝を伸ばしながら結実する枝の管理を行うため、成園化まで10年はかかっていたんだけど、このジョイント仕立てでは定植時に先端を隣の木に接木してつなげることで、基本の木の形が早く完成し、定植5年後には成園となるんだ。すごいスピードだね。

梨の木と木を何本もつないで接木していくこのジョイント栽培は、剪定・摘果・袋かけなどの作業が効率良く、木を植えてから数年で高い収穫量が見込めるとあって、JA豊橋でも一部の農家がこのジョイント栽培に取り組んでいるんだよ。梨畑の将来が楽しみだね!

JA豊橋

梨カレンダー

7月	8月	9月	10月
中旬	下旬	上旬	中旬
あけみず	豊水	あきづき	新高
愛甘水	幸水		

気象条件などにより前後する場合があります

あけみず

1997年に品種登録された早生品種。糖度は13%前後で、わずかに酸味がある。果肉は柔らかくジューシーで、口の中で優しく崩れる食感がい。収穫は7月下旬から。



幸水 [こすい]

梨の約40%を占めるおなじみの品種で、最も生産量が多い。お尻の部分が大きくへこんでいるのが特徴。柔らかな果肉には果汁がたっぷり含まれている。出荷は7月下旬から。



あきづき

2001年に登録された比較的新しい品種で、名前は収穫期の「秋」と果実が丸く「月」のように見えることから命名。甘味が多くフルーティで食味が優れる。店頭に並ぶのは9月中旬頃からは。



愛甘水 [あいかんすい]

シーズンに先駆け、一番最初に登場する早生品種。地元・愛知県安城で育成され1990年に品種登録された。大きさは中サイズで、酸味は少なく、甘味がたっぷりのっている。



豊水 [ほうすい]

幸水と並んで生産量の多い品種。日持ちが良く、甘味の中にほどよい酸味がマッチし、食味にも優れている。お盆を過ぎた8月下旬から9月中旬に出荷される。



新高 [にいたか]

サイズは450g~500gと大玉で、大きなものでは1kgにもなる。9月中旬~10月下旬と、シーズンでは遅めの出荷。肉質は少し固め。日持ちがするので贈答用にも最適。



「花マルシェ」が道の駅とよはしに
誕生しました!

食彩村 花マルシェ

食彩村で大人気だった花売り場が、道の駅とよはし(Tomate(トマッテ))内に場所を移して新装オープンしました。その名も「花マルシェ」。リニューアルした「あぐりパーク食彩村」と共に新鮮な話題が満載です。

「食彩村 花マルシェ」オープン!

道の駅の正面入り口からすぐの場所に、華やかな花売り場「花マルシェ」がオープンしました。青空に揺れるコスモスの写真に、豊橋を代表する書家・鈴木愛さんによる書「花のそばにはいつも愛がある」が人目を引きまします。

一年を通して温暖な気候に恵まれた渥美半島は、花の生産では日本一。切り花、仏花、鉢花、多肉植物、苗木と、これまで以上に多種多様な品揃えとなっています。ていねいに育てられた花々が、生産者から市場へと直接届けられるのも魅力で、価格もお値打ち。あなたも「花マルシェ」で、お気に入りの花たちと出会ってくださいね。



どちらも
大人気!



大人気!「あぐりパーク食彩村」

売り場面積も1000㎡に拡大し愛知県下最大規模の農産物直売所になった、あぐりパーク食彩村。産直野菜の種類と品数も大幅にアップし、なかでも精肉と魚の売り場が充実したと、訪れた人から喜ばれています。

精肉はJAあいち経済連による地元産を中心とした牛肉(みかわ牛・黒潮牛・田原牛・あつみ牛)とみかわポーク、三河高原鶏など充実のラインナップ。また魚売り場は、新たに「まぐろの海商」が仲間入り、みなみまぐろを中心に、目利きによる近海物の質の良い魚介類を提供しています。新しい発見いっぱい食彩村に、ぜひお越しください。



食彩村 花マルシェ & あぐりパーク食彩村



TEL.0532-21-3901

豊橋市東七根町字一の沢113番地

営業時間 AM9:00~PM6:00

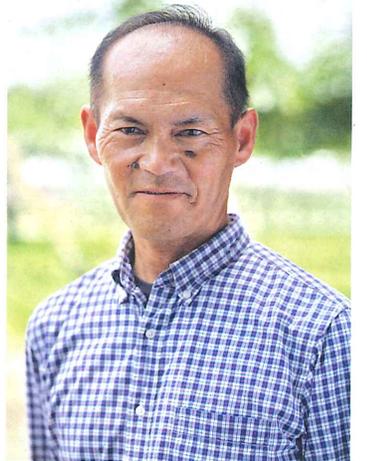
定休日 第1水曜日のみ

JAとれたて通信

とよはしVege職人

石巻町

古田 義博さん



石巻の自然が、
甘味ののった
美味しい梨を育てます。



夏の日差しを思わせる6月初旬、石巻にある古田さんの梨畑を訪ねました。12アールほどの広さの敷地には、縦横に梨の木がすらりと並び、緑の葉影が涼しい風を運んでくれます。枝頭の上には果樹棚が張りめぐらされ、格子状のワイヤーに沿って枝が誘

引されています。

ちょうどユズくらいの大
きさに生長した梨の実は、一
個残らずきれいに袋掛けが
なされていました。「袋かけ
は虫や病気、鳥などから梨を
守るためのものです。それで
もカラスなんかはくちばし
で袋を食い破るんですよ」と
古田さん。畑ではオレンジ色
の鮮やかな虎形の人形力カ
シも睨みをきかせていまし
た。効果があるそうです。

ここで栽培している梨は、
早生の「あけみず」、果肉が柔



らかく果汁も豊富な「幸水」、甘味と酸味のバ
ランスがよい「豊水」、シャリシャリとした食
感が魅力の「あきづき」の4品種。「おいしい
梨が出来るためには、梅雨明けからは晴れた
日が続いてほしいです。日照量がたっぷりあ
る方が、甘味ののった美味しい梨が出来ます
からね。そして、やっぱり台風には来てほし
くないですね」と笑う古田さん。

知っ得便利
メモ

梨



Japanese
pear

赤い梨と青い梨

日本の梨には「赤梨」と「青梨」の2種類があるのを知っていますか? 赤梨は「豊水」や「幸水」など果皮が茶色いもの、青梨は「二十世紀」など果皮が緑色の梨のことです。どちらもシャリシャリした食感がありますが、これは石細胞によるもの。赤梨は成熟すると果皮に斑点が目立ちますが、この斑点は水分を果実に閉じこめておくコルクの役目を果たしています。

おいしい梨の選び方

形がよく果皮に張りがあり、同じ大きさならずっしりと重みのある梨を選びましょう。また軸がしっかりとついて全体の形は丸みのあるもの、お尻がふっくらとして広いものが良品です。「二十世紀」など緑色の梨は少し黄色っぽくなれば甘味が出た証拠です。

軸がしっかり

丸みがあるもの

ずっしりと
重みがある

ふっくら広い



保存次第で長〜く味わえる

水分が蒸発するとカサカサになる梨は、新聞紙で包んでからポリ袋に入れ冷蔵庫の野菜室で保存しましょう。新鮮で保存状態が良ければ1週間から10日くらいは大丈夫です。西洋梨と異なり日本の梨は追熟しないため、出来るだけ早く食べるようにしましょう。

二日酔いには梨のジュースを

梨に含まれるタンニンはアルコールの排泄を促進します。そのまま食べても良いのですが、梨と蓮根をミキサーにかけてジュースとして飲むと、二日酔いに効果抜群。このジュースは中国では蓮梨汁(れんかじゅ)と呼ばれ、薬膳にも用いられています。



輸出される梨

知っていましたか? 梨はアジアを中心に12もの国へ輸出されています。輸出量はパプルの頃が最高でしたが、それでも毎年2000トン近くの梨が海を渡っています。輸出先の1位は香港で、2位台湾、3位ベトナムと続きます。



2019 サマーカーンパン

22周年の感謝を込めて!!

〈キャンペーン期間〉
令和元年 6/10(月) ▶ 8/16(金)

対象商品 ▶ スーパー定期貯金 **1年**

預入れ金額1,000万円未満・個人自動継続扱い ※当組合定期貯金の満期金、および解約金でのお預入れは、対象となりませんのでご了承ください。

Rate up! 期間中 **新規資金のご契約額20万円以上で金利アップ**

上記金利にてお預かりいたします。 ※金利アップコースの適用金利は、キャンペーン期間預入時のみ適用することとし、継続適用はできません。

Wチャンス トッピーポイントプレゼント!!



本キャンペーン対象定期貯金、契約者様に10万円あたり**10ポイント**を付与いたします。

※ただし、契約毎に預入れ金額10万円未満切り捨て ※令和元年8月末時点でキャンペーン/定期をご契約いただいでおり、かつ令和元年9月末トッピーカードの有効契約者に令和元年10月中旬の付与となります。

募集総額200億円※募集総額到達時または募集期限到来時は募集を打ち切らせていただきます。 ※よりぞうグッズは、数に限りがありますので終了後は通常粗品となります。 ※キャンペーン金利の適用は初回満期日までとし、自動継続後は店頭表示金利を適用いたします。 ※ATM及びインターネットバンクでのお預入れは対象外となります。 ※お利息に20.315% (国税15.315%・地方税5%)の分離課税がかかります。 ※万一、中途解約される場合は、当JA所定の中途解約利率を適用いたします。 ※店頭に商品概要説明書を用意しております。 ※組合員加入については、原則として当組合が定める組合員加入資格を満たしている方とします。 ※この貯金は、貯金保険制度の対象商品です。

お問い合わせ窓口 | 最寄りの支店または本店推進企画課 TEL.0532-25-9221

組合員金利

年0.22%

組合員金利は定期貯金契約と同時に「組合員加入申込書」を 税引後(年0.175%) 提出した方も対象となります(同居家族を含む)

一般金利

税引後(年0.126%)

年0.17%

よりぞうグッズ **YORIZO goods** **合計1,000名**

よりぞう トートバッグ **先着600名様**
よりぞう フェイスタオル **先着400名様**

※お一人様 どちらかひとつ ※金利は店頭金利となります。

先着 **600** 名様

先着 **400** 名様



こども共済

JA共済

貯蓄性と保障がバランスよく備わっていて、効率的に資金準備できます!

22歳満期プラン 22歳満期プラン 0歳加入/22歳満期 12歳払込終了/18歳学資金支払開始 主契約:共済金額200万円 共済掛金:全期前納 共済掛金払込免除不担保特則あり

オススメプラン!

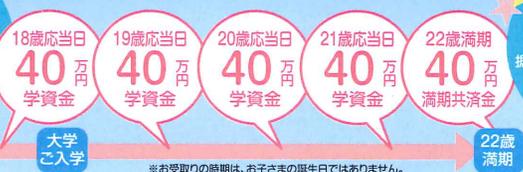
給付率 **約106.3%**
(給付総額÷払込共済掛金総額)

なんと!! 払込共済掛金総額 **1,880,205円**

給付総額 **2,000,000円** が受取れます!

※上記プランでは共済掛金払込免除制度(注)は適用されません。(注)共済掛金払込免除制度…ご契約者(親族)が所定の状態になられた場合、以後の共済掛金はいただきません。(共済掛金払込免除不担保特則を付加する場合は除きます。)※給付率はご契約者、お子さまの契約日の年齢、学資金支払開始年齢などの契約内容によって異なります。 ※給付率=給付総額÷払込共済掛金総額 ※お子様がもしもの場合にも共済金をお支払いいたします。(所定の第1級後遺障害の状態、所定の重度要介護状態、死亡のいずれかに該当する場合。) ※条件によってはお引受けできない場合があります。(平成31年4月現在)

進学時期に



満期時に

満期共済金に満期時割りもどし金と据置割りもどし金プラス。 ※割りもどし金の額は年度ごとに変動し、経済情勢などによっては0になる年度もあります。

JAのこども共済「学資応援隊」が ママリロコミ大賞 2019 春に

学資保険部門 **第1位** に選ばれました。



ママリロコミ大賞とは? ママ向けNO.1アプリ「ママリ」がユーザーを対象に「本当に買ってよかった」と思う商品・サービスについてアンケートを実施し、口コミ件数と満足度を基準に支持が多かった上位商品を紹介する取り組みです。 ※2017年8月インターネット調べ 調査対象:妊婦から2歳0ヶ月の子どもの母(女性) (n=1,023) この資料は概要を説明したものです。詳細につきましては「重要事項説明書(契約概要・注意喚起情報)」および「ご契約のしおり・約款」により必ずご確認ください。 [1923555221]

お問い合わせ窓口 | 最寄りの支店または本店普及課 TEL.0532-25-9531

編集室より

5月26日にオープンした豊橋初の「道の駅とよはし」。皆さんはもうお出かけになりましたか?本誌で紹介した、食彩村「花マルシェ」と同フロアに、地元のこだわり食材を使った飲食店や特産品を扱うショップが立ち並びエリア「Tomate(トマッテ)」があります。長く豊橋で暮らしている方でも初めて見る商品が数多くあり、思わず手にとってしまうおもしろさがいっぱいあります。

お店の方曰く、11:00から14:00頃までは非常に混雑しているということなので、時間を見計らってお買い物にお出かけください。

応募方法

- こたえ ① ② ③
- Aじゃん JA豊橋へのご意見・ご要望
- 住所・氏名・年齢 電話番号

62 441 8124
JA豊橋
組合員課 広報係 行
豊橋市野依町字西川5

官製ハガキにクイズの答えとAじゃん豊橋へのご意見・ご要望を記入のうえ、ご応募ください。

2019年7月22日必着

賞品 **豊橋産 旬の農産物** (20名様)
※発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

クイズdeゲット Aじゃん版

○にあてはまる文字・数字をお答えください。

- クイズ1 7月下旬に出荷され、梨の約40%を占める品種は「〇水」
- クイズ2 梨の木と木を隣どうしつなげて1本にする神奈川県農業技術センターが開発した仕立ての技術「〇〇〇〇〇栽培」
- クイズ3 道の駅とよはし内にオープンした食彩村の花売り場は「〇マルシェ」

クイズに答えて豊橋産の旬の農産物をもらっちゃおう! 今回の誌面をスミからスミまでじっくり読んでいただければ解ける問題は、ぜひ、皆さんチャレンジしてくださいネ。

※応募ハガキに記入されました住所・氏名などは、賞品の発送以外の目的に使用することはありません。また、ご本人様の承諾なしに第三者へ提供することはありません。