

特集

まるごと

なし
梨

のおはなし



秋

この季節は、一年の中でも果物の種類が一番多い季節です。なかでも、梨は種類も多く、早いものは8月の中旬から登場します。幸水、豊水、二十世紀、愛宕、新雪、晩三吉・・・山之上地区は、これら梨の生産量で県内一を誇っています。この美濃加茂市を代表する梨。何気なく口にしてしている梨も調べてみると、いろいろなことがわかりました。山之上産の梨について、まるごと紹介しましょう。

まるごと

梨のおはなし

山之上果樹栽培の歴史

上野台地の開発

明治時代、山之上村の上野地区は、上野ヶ原といわれ、海拔140メートルの広漠とした小松原の原野で、土壌は、赤色粘土質のやせた土地であった。したがって、農地としては利用されず、旧陸軍岐阜部隊の演習地となっていた。明治末期になって八百津町からの移住者が開田を試みたが失敗したと言われている。

大正10年ごろ、可児郡今渡の横井光次郎が、本地区有林を開墾して、柿・梅・栗・桐等を植え付け、経営を始めたが不成功に終わり、引き上げた。同じころ中之番の山田仲三郎は、4反5畝歩の水田開発に成功している。

大正13年3月、山之上村佐口の佐口佐太郎（当時25歳）は、1町歩余りの土地に坪起こし（果樹の苗を植え付けるため1坪開墾）して、柿の新植を始めた。当時人夫賃は日当50銭で柿の苗1本が25銭であった。翌14年酒向信義外5名が続いて入植し、果樹栽培を行った。当時山之上村では、上野台地開発のため耕地整理組合を組織し、第1次耕地整理分1町9反歩を昭和7年までに完了して、広く入植を勧奨していた。

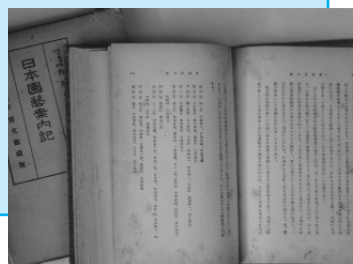
昭和5年春、大霜の害があり、各地の果樹栽培地帯

は大被害を受けたが、山之上は地勢上その害が少なかった。新聞紙上にこのことが掲載されると、西濃方面や県内外より入植希望者が急増し、10年後には、上野地区は64戸となった。

昭和3年、村農会より金20円の助成金を受けて出荷組合が結成され、5年にはぶどうが初出荷された。当時は、各自が自転車で多治見・犬山・関・太田などへ木箱にして運搬し、売りさばいていた。また、7年秋には、東京市場へ柿が初出荷された。

梨は、昭和7・8年ごろから新植され、品種は長十郎・20世紀の2種類で、共同出荷は17年ごろより開始された。

「美濃加茂市史(通史編)」より



昭和15年発行の「日本園芸案内」には、山之上の梨が紹介されています。
(酒向 尚道さん蔵書)



古井駅から東京へ出荷される富有柿
写真左端が佐太郎さん(写真提供 佐口 満昭さん)



仲三郎さんについて語る、
山田 尚行さん

当時、中之番などの人たちは、ここを通るたびにここで一体何がとれるのか立ち止まっては話してたそうです。きつと、珍しがられたんですよ。祖父に、大八車に乗せてもらい古井まで買物に連れて行ってもらったことを覚えています。一徹な人で、親父が果樹の苗木を植えたら、叱られたとか聞いたことがあります。今から思えば、(開田を)ようやくたなと思えます。

仲三郎は、私の祖父です。親父から聞いた話では、うちの祖父は中之番部落の出身で、昔この付近を通り古井へ出かけ、その帰りに雑草の中に1本の稲穂を見つけ、ここの稲が育てるのではと、開田に乗り出したそうです。このあたりは、小笹が生い茂る土地で、作物は育たないと思われていたそうです。祖父が開田したのは4反(約4アール)ほどの田んぼでしたが、今は果樹園にしています。やせた土地であったため、米の収量はあまりなかったと聞いています。



佐太郎さんについて語る、
佐口 満昭さん

一言でいえば、祖父は頑固でした。子どものころ、ここでダメなら、ブラジルか北海道で農業をやったらどうかと話していました。昔から、祖父は研究熱心で、今の岐阜大学農学部などによく相談に行っていたそうです。厳しい時代を生きた割には、多趣味でお茶(茶道)やお花(華道)の師範の資格を取っていました。戦前から、柿を東京へ共同出荷していた関係で、東京の市場へも視察に行っており、東京の話も、よくしてましたね。

「県下に於ける果樹栽培は第一位は本巢郡の富有柿なり之を我山之上村に栽培するを思い付ければ大正十年秋未だ浅い十月なり当時蜂屋村に美濃輪十太郎氏を訪い美濃町の柿園に見学し節我の山之上村の土質よりも悪い事を見上野原の原野にも柿栽培も不可ならずと思いて家の近所に先ず其の年の中に二十本の柿の苗を植え付けたり」

沿革史並びに年記(佐口佐太郎 著)より

祖父は、雑草の中に1本の稲穂を見つけ開田に乗り出しました。



山田 仲三郎さん(1875~1957)
年代、場所不詳
(写真提供 山田 尚行さん)

山之上でダメなら、ブラジルか北海道で農業をやるつもりだったようです。



佐口 佐太郎さん(1898~1988)
梨の出荷作業をしているところ
年代不詳、場所自宅
(写真提供 佐口 満昭さん)

耕地整理記念碑 昭和11年8月竣工

山之上の梨の歴史は、大正時代の柿の栽培より、やや遅れて始まりました。それは、山之上果樹園の歴史でもありません。その山之上果樹園の歴史を語るとき、忘れてならない人物がいます。今から、80年ほど前の大正時代、雑草の中に1本の稲穂を見つけ開田に乗り出した山田仲三郎さん。そして、現在の果樹王国山之上の先駆けとなり、柿を中心とした果樹栽培に乗り出した佐口佐太郎さん。年を経過することに、二人の歴史を語る人が少なくなり、彼らに近いお二人に、その人物像を聞きました。



かつて、梨を作っていた人の想い。
今、梨を作っている人の想い。
家族が、梨を作っている人の想い。
一つの梨にも、いろんな人の想いがあります。
梨について人々の想いを、うかがいました。

当時、10歳くらいだったが、
毎日親父と開墾に明け暮れたね。

私の家族は、昭和5年に入植しました。
当時は、入植したばかりなので、一家は
毎日朝から晩まで、開墾に明け暮れていま
した。

学校もろくに行かなかつたら、本地地区
の同級生が、ノートを見せてくれてね。う
れしかった覚えがあります。

このあたりは、小さい松しか育たない所
だった。夜になるとキツネやタヌキが、出
没していましたよ。
そういえば、昭和17・18年ころ、今の果

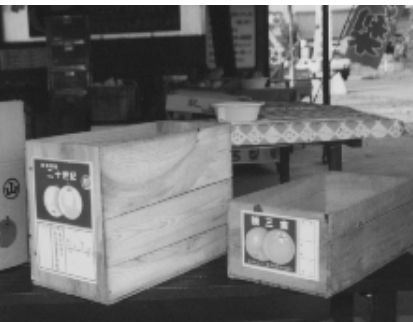


平岩 忠さん(84歳)
開墾当時のことを、語る
数少ない人です。



戦時中の梨畑
(写真提供 長尾 光紘さん)

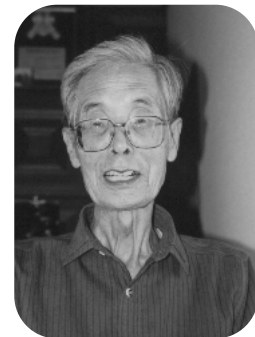
実農協の所に、飛行機が不時着したことが
あって、珍しくて見に行ったことを覚えて
います。
21歳のとき兵役に行くことになり、梨な
どこれからと思っていただけに悔しかった
思い出があります。



昭和35年頃まで使用の出荷用
木箱
(松尾 恒夫さん所有)



最初に、梨を栽培したのは
瀬古さんたちだったと思うよ。



佐口 公三さん
(86歳)

平岩さん同様、昔の
上野のようすを語る
一人

開墾当時使用されていた農具類
(佐口 公三さん所有)

私がここへ来た当時は、すでに佐太郎さんが柿やぶ
どうを栽培していたので、収穫を手伝って、七宗や白川
まで自転車の後ろにリヤカーを付けて、行商に行きました。
なかなか売れなくて、苦労した思い出があります。
梨を栽培しはじめたのは、瀬古さんや青木さんといっ
て、本巢から入植された人たちだったと思うよ。

まるごと

梨のおはなし

わたしの家の梨作り

山之上小学校6年
山田 沙也加さん



私の家では、今、梨の
収穫が始まっています。

収穫できるようになるまでには、いろいろな
仕事がありました。

私が、テレビを見ているときでも、おじい
ちゃんたちは、梨の枝を切ったり袋をかけたり
していました。どんなに暑い日でもおじいちゃん
たちは、梨のようすを見に行ったりしていま
した。

私は、おじいちゃんたちから梨をもらうだけ
なのに、おじいちゃんやおばあちゃんは暑い日
でもがんばっているのが大変だなあとおも
います。

私もこれから、おじいちゃんおばあちゃんを
手伝って梨作りややさいつくりの作業をやっ
てみたいと思いました。 投稿文

自然が相手だけに
なかなか思うよう
にはできないね。

山之上町
福田 稔さん



自然が相手の仕事。

この時期は、台風や大雨が降りほしくないかと本
当に気をもむね。

果樹栽培の魅力は、手をかけただけ答えてく
れることかなあ。

梨を取り巻く環境は、厳しいものがあります。

天候で言えば、温暖化により各産地の出荷時
期が重なり、商品価値が落ちてしまう。逆に、
少し時期が遅れると、寒い地方と出荷時期が重
なります。

果樹経営の難しいところだね。

また、経営者の高齢化も、心配だね。

若い人に魅力ある果樹栽培を、みんなで考え
ていく時期に来ていると思うよ。

子どもころ、親父
たちがふるさとへ帰
るかと話していたね。

山之上町
青山 名之さん



今は、私は果樹園をやっ
ていないが。梨というより
も果樹園への想いはいろいろあるね。

私がここへ来たのは、小学校へ入学したころ
だから、今から68年ほど前になるかな。

今でこそ、ここの土もよくなったが、入植し
た人たちは、苦労したと思うよ。

何故かという、土が酸性だったので土壌改
良からはじめたものだよ。私は、親父について
森山の各家をまわり、生ゴミなどをリヤカーで
回収してきて、開墾したばかりの畑にまいて
いた覚えがある。いわゆる有機農法のはしりとも
いえるものかな。農具も、この赤土独特の粘り
があるから、開墾鍬を特別注文で作ったものだ
よ。

子どもころ、あまりの辛さに、親父たちが
ふるさとへ帰るかと話しているのを聞いたこと
がある。

主人が、山之上の幸
水は、おいしいと言
います。

関市北仙房
石浜 博子さん



今日は、関市から幸水を
買いに来ました。

数年前、美濃加茂出身の
義母さんから、山之上の梨
をおみやげにいただいて、食べたらとてもおい
しかったです。

毎年、この季節になると、数回梨を買いに山
之上まで来ます。

主人は、果物をあまり食べないのですが、山
之上の幸水は、おいしいと言って食べます。

売ってみえるおばさんに聞くと、朝取ってき
たばかりといわれました。新鮮ですね。

たまにスーパーで買うこともありますが、他
の産地の梨には、これほど甘みも、香りもしな
いような気がします。

まるごと

梨のおはなし

2 梨チャーハンと梨と生野菜のサラダ



作り方

梨チャーハン

- 1 梨は、お好みの大きさに切って、柑きつ類のしぼり汁に浸ける。
- 2 ニンニク、ショウガはみじん切りにする。
- 3 玉ネギ、シイタケ、ニンジン、ピーマン、パセリもそれぞれ刻む。
- 4 厚手の鍋に油を熱し、ニンニク、ショウガを炒め、牛挽き肉、シイタケ、玉ネギ、ニンジンを入れて炒め、火が通ったら塩・こしょうを混ぜ、ピーマン、梨の順に入れてさっと炒める。
- 5 ご飯を加え混ぜ、しょうゆを鍋の縁から回し入れ、パセリを振り、素早く混ぜてできあがり。

梨と生野菜のサラダ

- 1 梨は、縦四つ割りにして、芯を取り除いて塩水につけ、水気を切る。
- 2 他の野菜も冷水でパリッとさせる。
- 3 梨と野菜サラダを盛りつけ食べる直前に、ドレッシングをかける。

こんな食べ方が・・・

取材先で、うかがいました。

酒の肴 薄くスライスにして、酢味噌かカラシ味噌をつけて食べます。マヨネーズも、けっこうおいしいですよ。

味噌漬 昔は、晩三吉を味噌漬けにして、食べたこと聞いたことがありますよ。咳止めや、熱とりとして重宝したそうです。

梨チャーハンには、梨が塩のからさを和らげます。

梨チャーハン

材料	4人分
梨	200g
柑きつ類しぼり汁	大さじ 2杯
ニンニク	1片
ショウガ	1片
玉ネギ	120g
ニンジン	60g
シイタケ	4枚
ピーマン	60g
パセリ	適量
牛挽き肉	200g
サラダ油	大さじ 4杯
スキムミルク	40g
水	200cc
こしょう	適量
塩	小さじ 1杯
ご飯	880g
しょうゆ	大さじ 1杯

梨と生野菜のサラダ

材料	4人分
梨	1個
レタス	1/4
キュウリ	1本
ミニトマト	4個
フレンチドレッシング	適量

調理された感想は・・・

食生活改善協議会

渡辺 いち子さん
(古井町 写真右)

水谷 明美さん
(加茂川町 写真左)



梨を使った料理は作ったことがなく、どんな味になるのか不安でしたが、試食してみてそれぞれの料理に梨が合うことに驚きました。

カレーは、全体にまるやかになります。
チャーハンには、梨をお好みの大きさに切ることがポイントですね。
ぜひ、作ってみてください。

梨は、そのまま食べるのが定番ですが、普段の料理に少し趣を変えてかくし味に梨を使ってみると・・・。

食生活改善協議会のご協力で、調理してみました。さて、その味は、意外においしく仕上がりました。

1 梨カレーと梨シェイク



梨カレー

材料	4人分
米	400g
水	600cc
ニンニク	1片
玉ネギ	200g
ニンジン	100g
しめじ茸	100g
シーフードまたは肉	300g
カレールー	適量
こしょう	適量
塩	小さじ 1杯
スキムミルク	40g
水	200cc
梨	400g

作り方

梨カレー

梨カレーは、梨がカレーをまるやかにします。
小さいお子さんやお年寄りに、ぴったりかも。

梨シェイクは、朝の食卓に。
梨の柔らかい酸味が、味を引き締めます。
お父さんの二日酔いの朝は、もってこいかも。

- 1 米は、洗ってざるにあげ、30分位水気を切り、ふつうに炊く
- 2 ニンニク、玉ネギ、ニンジンはそれぞれ小さく刻み、しめじは根本を切り、ほぐす。
- 3 貝柱などシーフードは、お好みの大きさで。
- 4 鍋に油を熱してニンニクを炒め、玉ネギ、ニンジンを炒め最後にシーフードまたは肉を炒める。
- 5 しめじを加え、スキムミルク液(スキムミルクと水200ccを混ぜたもの)を入れて煮る。
- 6 カレールーを加え、かき混ぜとろみをつける。梨は4つ割りにして芯を取り、皮つきのまますりおろして入れます。塩・こしょうを加えて好みのとろみになるまで煮ます。

梨シェイク

材料	1杯分
梨	1個
プレーンヨーグルト	100cc
牛乳	200cc
生クリーム	大さじ 2杯
氷(小片)	適量

- 1 梨は皮をむき、縦六つに割にして、芯を取ってからミキサーに入れる。
- 2 ヨーグルト、牛乳、生クリームを加え、ミキサーにかける。
- 3 氷の小片をミキサーに入れ、ふたをして約1分間ミキサーにかける。(分離しやすいので、飲む直前に作るとよいです。)



亀山さんが代表の体験型農業施設「フレイバー舟山」

拓魂 ~ 我、この地に生きる ~

秋の味覚を代表する果物に梨と中でも大野郡久々野町が県下有数市出身の人が深く関わっています。そのうちのお二人に、久々野町

リンゴがあります。梨の産地として山之上町があげられるとすれば、リンゴの産地は飛騨地方、のリンゴ産地となっています。昨年果樹栽培50周年を迎えた久々野町で、果樹栽培に美濃加茂における果樹栽培の歴史をうかがいました。

飛騨で一番の果物王国になったのは、
亀山君や最初に入植されたみなさんのおかげです。

た。夏は学校帰りに山之上の亀山君の実家で先ほどの出荷用の木箱つくりを手伝って帰ったものです。卒業してから私は会社勤め、彼はすぐこちらに来たものだからほとんど交信はありませんでした。

たまたま、私が、結婚して久々野に来たものだから亀山君に再会しました。私は、その後も会社勤めをしていました。義父たちが茂谷地区

谷口 昭さん（旧姓坂井 蜂屋町出身）
（農事組合法人もだに農園代表）

昨年、久々野町は果樹栽培50周年を迎えられ、その最初に果樹栽培を手がけられたのが、山之上町出身の亀山さんたちと聞きましたが。

亀山 はい、この舟山地区（久々野町）の果樹栽培は、私の親父や、本日は、欠席されました石原茂樹さんのお父さんたち、それに七宗町の人たちが、昭和25年に入植しました。

亀山 昭和35年に高校卒業してすぐです。私が、来る前までは親父や兄貴がすでに入植しており、卒業を待っていたようなものです。兄貴（山之上町在住、亀山利昭さん）は、私が来る前の3年ほどいました。それ以前は、親父（故 亀山盛一）が山之上と掛け持ちだったそうです。

今、見渡すと一面リンゴなどの果樹畑ですが、当時のようすは、
亀山 来たときは、かなり未開墾の土地がありました。主に20世紀梨が植えてありました。

果樹園地帯は、このハウスから山側分だけでした。谷側については、木が茂った山でした。道も当時は、狭い山道だったです。買い物も麓の商店まで、歩いて行きました。まだ、

この地で成功したのは、 山之上の経験があったからこそ

私が兄貴にかわってここへ来たときには、梨と桃の収穫はすでに始まっていた。

昨年出版された「久々野町果樹誕生50年記念誌」を読むと、山之上果樹園に研修に行かれたとあるが、お父さんたちが案内されたのでしようか。

亀山 詳しいことは知りませんが、親父たちが案内したものだと思います。入植から50年たち、この地区も、

独身だったから良いものの、住む家も、山小屋みたいな家で生活していました。今から思えば、大変でした。久々野町で20世紀を始めたのは、いつころからですか。

亀山 久々野町の本格的に20世紀を始めたのは、ここへ入植した親父が最初です。私が、まだ小学4か5年生のときですね。親父は、人夫を雇い手作業で開墾して一本々苗を植えていったと聞いています。昭和25年ごろのことです。

入植してからしばらくは、親父たちは、幼木で果実もつけないため稼ぎにならず、山之上と久々野を往復していました。

入植当時の人がほとんど亡くなってしまつて、今は2代、3代目に代替わりしています。

お話を聞くと大変苦労されたようですが、中でも、印象に残ることは……

亀山 やはり、一番最初がつかつたですね。挫折して果樹園を止めたかったことがありました。そりゃ、作業面でかなり重労働でしたからね。単身、山之上から来て話し相手もない。早朝から夜遅くまで重労働の連続でしたからね。夜も、出荷用の木箱つくりなどが待っていました。山之上にいれば、当時盛んであった青年団活動などでストレスを発散できたかも知れませんが、なにしろ、見ず知らずの土地、知らない人ばかりだったからね。23歳か24歳ころ一番つらかったですね。今みたいにコンビニなどあればいいけど、当時はそんなものあるわけないし、お店といても麓まで行かなくてはならない、疲れてしまいました。

県知事も被害状況を視察にくるほどですから、その被害のすごさがわかりますね。

ここで、成功した原因は。

亀山 親父たちが、ここで成功したのは、やはり、山之上での経験があったからだだと思います。それがなければ、冬厳しいここで、耐えることはできなかったのではないかな。

谷口 私たちの茂谷地区は、昭和45年から果樹栽培を開始しましたが、そのときは重機などで開墾しました。亀山君たちが入植した当時は、本当に仕事もきつかったと思います。

梨の栽培面積は、少しずつ増えてしまっているから、効率の面からモリンゴに切り替えるようと思うのですが、おかげさまでこの梨のファンもけっこういるもんですから生産しています。

山之上と気候の差があり、9月から幸水の出荷が始まります。山之上と比べると出荷が、20日ほど遅いのではないですか。

谷口 そうですね。56豪雪のときは、ちよつと義父が倒れて経営を引き継いだばかりで、大変でした。



舟山の山麓に広がる舟山地区果樹園一帯（中央）
左斜面が、アルコピアスキー場



亀山 烈さん（山之上町出身）
（農事組合法人舟山果樹出荷組合代表）

まるごと

梨のおはなし



山之上の梨の特長について、生産農家への指導、助言を行っている石川さんにうかがいました。

山之上の梨は、

品質、生産量とも県内トップです。

山之上の出荷量は
県内の主な梨の産地としては、美濃加茂市、大垣市、真正町が三大産地といえます。平成11年度、県産の総出荷量は2,970トン。このうち、山之上地区が34パーセントにあたる1,010トンを出荷しています。2位の大垣市が598トンですから、その出荷量で他地区を圧倒しています。

山之上の梨の特長は
山之上の梨の特長は、味についていえばみずみずしくて、甘みがあることではないでしょうか。

これは、梨の栽培に不可欠な「土・水・光」の条件が揃っていることがあげられます。土質は、第3紀層赤土の粘土で品質が良く、

石川嘉奈子さん

中濃地域農業改良普及センター技師
中濃地域の農家への経営指導や助言を行っています。

この方法はシンクイムシ類、ハマキム

最近の取り組みは
「性フェロモンを利用した防除」に取り組んでいます。

果樹園が標高140メートルの台地に広がっており、光や水にも恵まれていることではないでしょうか。品質は、他の産地は市場出荷が中心であるため、早めに収穫していますが、山之上地区は、直売、宅配が主であるため十分完熟してから収穫することにより梨本来の味が引き出されます。これが、消費者に好まれていく特長だと思えます。



農園の人と、害虫駆除状況について打ち合わせている石川さん。

「シンクイムシ類に対する効果は抜群で、害虫を見なかつたことで安心して農薬散布を減らせた」との意見がありました。昨年のデータでは、ある程度削減できました。これから、この取り組みを継続して「梨の産地のイメージアップ」を図りたいです。

今回の取材をとおして、開拓者たちの苦労がいかに大変であったか、その一端をかいま見た気がしました。朝から晩まで開墾に追われ、開墾鍬の柄の部分には、手の形が残ったとか。自動車のない時代、自転車の後ろに、リヤカーを付けて各地へ売りに出かけたとか。

上野地区に山田伸三郎さんが入植してから80年余り。入植当時のよつすを語る人は少なくなっていました。今、梨の生産量が県内1位の産地となったのは、こうした先人たちの苦労があったからではないでしょうか。果樹栽培にかけた先人たちの想いをみなさんに、知っていただけたらと思います。特集するに当たり、関係者のみなさんには、梨の出荷でお忙しい中、取材にご協力いただきありがとうございます。

梨の品種当てクイズ

ここで、美濃加茂市で作られている数ある梨の中から、主な品種の梨をご紹介します。さあ、あなたはどれだけわかりますか。品種名は、欄外にあります。

A	B	C	D	E
大正4年に作られました。長十郎の次に収穫されます。実は大きく香があり、きめ細かい果肉で長持ちするの重宝され、お正月ごろまで食べられます。	昭和47年に前が付けられました。9月上旬から下旬に収穫されます。柔らかく甘味が多く、酸味もややあります。糖度は、一番あるといわれていますが、酸味があるため、幸水のほうが甘く感じられます。酸味があるので、サラダで食べてもおいしい。	千葉県松戸市で発見され、明治37年に名前が付けられた青梨の代表です。品質も良く長持ちします。ある説によると、民家のゴミ捨て場から生まれた品種なのだそうです。	明治28年ごろ神奈川県の当麻家の梨園で発見されました。ご主人の名前が付けられたこの梨は、幸水、豊水がとれるまでは、主品種でした。実は、甘味もありますが、ザラつき感があります。	昭和34年に名前が付けられました。8月中旬から9月上旬にかけて収穫されます。主力品種の一つです。果汁がたっぷり甘味があり、酸味・渋みはほとんどありません。

梨の意外な効能

梨の成分は、その約90パーセントが水分です。そのなかには、いろいろな成分が含まれています。かぜなどで、熱が出たり咳がひどくて喉が痛いときに、梨を食べると熱がさがり、喉の乾きが止まります。これは、梨の水分に、ソルビトールが含まれているからと言われています。

地方によっては、昔、果肉を煮詰めたシロップが重宝されたとか。

また、無機成分のカリウムは、降圧効果、塩分を体外に出すはたらきがあります。

消化酵素のプロテアーゼは、肉を柔らかくして、たんぱく質の消化を助けるはたらきがあります。

焼き肉の料理のときには、焼き肉のタレに梨を使ったり、食後に梨のデザートが良いと言われます。

暑さや疲れなどで胃腸が弱っているときの疲労回復作用もあります。これは、リンゴ酸・クエン酸・アスパラギン酸なども含まれているからです。

ただの、水分と思っていました、いろんな成分が含まれていることに驚きました。

おいしい梨とは

スーパーの店頭で並んでいると、一体どれがおいしいのか、迷ってしまいます。そこで、今回、取材先でおいしい梨の見分け方を教えていただきました。

1 形 真上から見て、まん丸い梨がおいしい。

2 色 皮の色つやが良いのが、ほどよく熟れておいしい。

3 感触 手に取って見て、皮がざらついた硬く斑点がはつきりしているもの。

以上が、おいしい梨の見分け方だそうです。

でも、一番おいしいのは、朝収穫したばかりの梨を山之上で買うのが一番とか。

どこの農園も、みなさん親切ですよ。