

ICHIHARA NASHI GUIDE

KOUHOU ICHIHARA | AUGUST 2025

今から楽しむ 梨の世界



市内梨園で撮影

夏になると食卓に並ぶ果物、梨。そろそろ梨の季節が近づいてきましたが、実は秋まで梨が楽しめることを知っていますか？

千葉県は、梨の収穫量、出荷額

ともに全国1位を誇り、県を代表する特産品の一つとなっています。市内には直売所が多くあり、

大玉でおいしいと評判の市原市の梨を、もぎたて新鮮な状態で手に入れることができます。

また、市原市の梨の栽培の歴史は古く、始まりは江戸時代にまでさかのぼり、200年という時間をかけて、現在ではさまざまな品種の梨が栽培されています。

今回は、市内で主に栽培されている**9品種の解説**や、梨の**プロたちによる直売所の魅力や買い方&食べ方紹介**、梨を使った**簡単アレンジレシピ**などを紹介します。

これから食べ頃を迎える梨を食べ比べて、あなたの「推し梨」を見つけてみましょう。

次のページでは市内で栽培されている9品種を解説！



問合先 農林業振興課 ☎(36)4187

いちほら梨 碧月

オリジナル品種

農業センターで15年もの歳月をかけ、市原市のオリジナル品種として開発しました。市内小中学校の児童・生徒から愛称を募集し、2,190件の応募の中から「あおみどり」の意味がある「碧」の字と、大玉の梨から連想された丸い「月」の字が組み合わさった「碧月」が選ばれました。

※品種登録出願中



あお づき 碧月

市原市オリジナルの新しい梨。大玉で甘味も酸味もある濃厚な味。販売数はごく少量。

9月中旬～9月下旬

甘さ		大きさ	
酸味		日持ち	

10月



おう しゅう 王秋

大玉で特有の香りがあり、日持ちする。縦長で卵のような形が特徴的。

10月下旬～11月上旬

甘さ		大きさ	
酸味		日持ち	

「甘太」がもらえる

写真投稿キャンペーン

おいしい市原市産の梨の写真をSNSに投稿して、藤田さんオススメの「甘太」をゲットしよう！
応募内容など詳しくは市ウェブサイトをご覧ください。

(発送は9月下旬を予定しています)

抽選5名



かおり

ほのかに香ってきたら食べ頃サイン。1kgもの大玉にもなります。

9月上旬～9月中旬

甘さ		大きさ	
酸味		日持ち	



あき み づき 秋満月

千葉県オリジナル新品種。甘みが強く大玉で、果肉は柔らかく果汁たっぷり。

9月中旬～9月下旬

甘さ		大きさ	
酸味		日持ち	



かん た 甘太

果肉は軟らかく、名前のお通り甘みが強い。深みのある味わい。

9月中旬～9月下旬

甘さ		大きさ	
酸味		日持ち	



こう すい 幸水

果肉がぎゅっと詰まった程良い歯ごたえ。多汁で甘みが強い。梨の代表的な品種。

7月下旬～8月上旬

甘さ		大きさ	
酸味		日持ち	



しゅう れい 秋麗

見た目はまだら模様で独特だが、風味豊かで、濃厚な甘み。

8月中旬～8月下旬

甘さ		大きさ	
酸味		日持ち	



ほう すい 豊水

甘みがとても強く、酸味もあり濃厚な味。ジューシーさでは一番。

8月下旬～9月上旬

甘さ		大きさ	
酸味		日持ち	



あき づき

果実は大きめで、甘みをしっかり感じ、酸味がない、多くの人に親しまれる味。

9月上旬～9月中旬

甘さ		大きさ	
酸味		日持ち	

7月



8月

9月



秋まで楽しめる梨の世界

ICHIHARA NASHI GUIDE

市内では、お盆の贈り物として定番の幸水や豊水に始まり、11月上旬まで楽しめる王秋など、品種のパラダイスといえるほどさまざまな品種の梨が栽培されています。また、同じ品種でも梨農家さんによって味わいが違うので、食べ比べてみるのも面白いです。

※梨農家さんによって育てている品種が異なります
※梨の収穫時期は天候により前後します
※レア梨は生産している梨農家が少なく販売はごく少量です。直売所で出会えるかもしれません

ICHIHARA NASHI GUIDE
KOUHOU ICHIHARA | AUGUST 2025
梨農家 藤田さんの
オススメ品種

秋麗

甘みが強く、シャリ感がある。香りも豊かで、幸水が好きな人にオススメしたい一品！

甘太

これから全国的に人気になりそうな予感。この味を知ってしまった人は、これからも買わずにはいられない！



フジタベリーフルーツ
代表 藤田さん

藤田さんと
市長の対談は
9ページへ！

気になる！梨の買い方&食べ方

梨の品種に恵まれている市原市には、もぎたてのみずみずしくておいしい梨を买える直売所がたくさんあります。メインとなるのは、廿五里にある「フルーツ通り」。梨や桃、イチゴ、イチジクなど、さまざまな種類の果物の直売所が旬を迎えると開設します。このページでは、直売所の魅力や梨の買い方、食べ方を梨のプロたちに聞いてみました。



ICHIHARA NASHI GUIDE
KOHOU ICHIHARA | AUGUST 2025
みんなの
梨エピソード

直売所ってどんなところ？



直売所の魅力は鮮度！ 選果場の直売所では、当日選果場で選んだ新鮮な梨を販売しています。スタッフが全力サポートしますので、初めての方もぜひお越しください！

JA市原市梨共同選果場直売所担当
佐々木 達也 さん
実家が梨農家。甘い梨が好きで、秋満月のおいしさに衝撃を受けた

もぎたて梨が集まる場所

贈答用の発送や自宅にお持ち帰りできる袋販売も。選果場の直売所では幸水、豊水、あきづきの3品種を販売します。



※写真は過去のものです

JA市原市梨共同選果場直売所
開設時期 8月上旬～9月上旬
営業時間 午前9時～午後4時
問合先 梨共同選果場(廿五里529-1) ☎23(1174)

市内の直売所をチェック



▲市原地産地消マップは農業センターや道の駅あずの里いちばらで配布しているほか、上のQRコードからもご覧いただけます。

廿五里にあるフルーツ通り周辺には、JA市原市梨共同選果場直売所のほかに、個人の梨農家さんの直売所がたくさんあります。梨農家さんによっては、レアな品種を販売していることも。直売所は、店員さんと話しながら、その時期のおすすめを、もぎたての状態で買えるのが魅力です。市原地産地消マップを見て、ぜひ直売所を巡ってみてください。

梨のプロの買い方&食べ方



梨のシーズンには収穫時期に合わせて**旬の梨**を買っています。冷蔵庫の野菜室がさまざまな品種の梨で溢れかえることも。**温めて食べるアレンジ**もおすすめです！

農林業振興課梨担当
塚田 涼夏 副主査
酸味のある梨が好き。好きな梨がレアな品種で直売所で出会えるのを楽しみにしている

鮮度が一番の直売所へ



直売所にある今が旬の品種が書かれた看板を見て、買う品種を決めたり、梨農家さんのInstagramで情報を見たりして、特定の品種を狙って訪れることも。レアな品種との出会いは直売所へ行く醍醐味の一つです。

温めて味の変化を楽しむ



温めて普段と違う食感を楽しむ

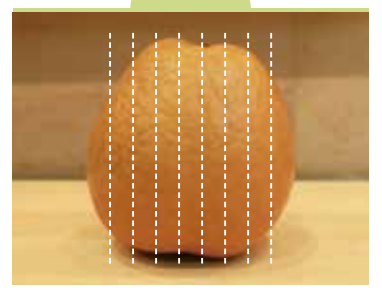
酸味の強い梨は、温めると甘くなります。自宅では、くし切りだけでなく、薄く切った梨を電子レンジで温めて食べることも。シナモンシュガーをかけたり、パイシートに包んで焼くなど楽しみ方がたくさん！スティック状に切る方法もあります。

食べやすい！

スティック梨

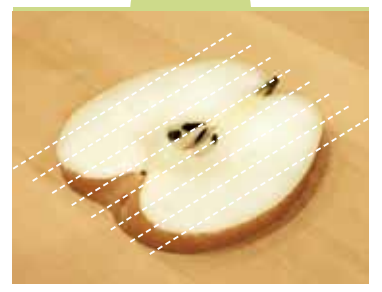


1.



1.5cm幅で輪切りにする。

2.



輪切りにしたスライスを縦に1.5cm幅で切り、つまようじを刺す。(芯があるところは包丁で切り、残った部分をつまみ食い)

北海道でも8月に梨が店頭に出ますが、市原市の梨の箱を開けると、まずは大きさに驚きます。そして食べてまたびっくり！北海道で売っている梨と比べてなんと甘くみずみずしい梨なのかと驚かされます。息子夫婦も梨が大好きで、遊びに来たときは、一緒にぺろりと食べてしまうほどです。

もりました
北海道在住
田中さん
市原市の梨が届くのを、毎年家族で心待ちにしています。

幸水の甘さやシャキッとした食感が好きで、友人に幸水を送っています。送り始めた頃は、はまぐりの佃煮などを送っていましたが、市原市の物を送りたいという地元愛が芽生え、名産の梨を送ることに。お盆に送り先の家族が集まって梨を楽しんでもらえるとうれしいなと思っています。

おくりました
磯ヶ谷在住
Kさん
幸水が大好き。毎年職場に市原市の梨を持って行き、振る舞っています。

市原市の梨が送られてくるのを楽しみにしています。地元のスーパーで売っている梨よりも大きく、味もおいしいです。最初は幸水をもらっていましたが、ある時豊水が送られてきて、そのおいしさに感動！すぐにお礼の連絡をし、今後は豊水とリクエストしたほど魅了されています(笑)

もりました
三重県在住
山本さん
子どもたちも市原市の梨が大好き。家族みんなで梨を楽しんでいます。

毎年、三重県に住む親戚に梨を送っています。最初は千葉県といえば落花生だろうと思いき、落花生を送っていました。が、仕事の関係で市原市は梨が有名だと知り、梨を送り始めました。もらった親戚の一家は大喜び。市原市の名産を喜んでもらえて、送ったこちらもうれしくなりました。

おくりました
青葉台在住
Oさん
梨好きで梨の季節になると毎週梨農家さんの家に通っています。

食べ方いろいろ！アレンジレシピ。

冷やして食べる

シャリシャリ♪冷凍梨



暑い夏にぴったり！梨をたくさんむいて食べきれなかったときにもオススメ！

1.



梨を8等分のくし切りにする。V字に切って芯を取り除く。

2.



皮をむいて一口大に切る。

3.



保存袋に入れて冷凍する。



かき氷機で削って食べてもおいしい！

温めて食べる

梨とチーズのトースト



温めて梨の甘みがアップ！
酸味が強い梨ほど甘くなります。

1.



梨を8等分のくし切りにし、両側からV字に切って芯を取り除く。皮をむき、お好みの薄さや大きさに切る。

2.



イングリッシュマフィンを切れ目に沿って割り、クリームチーズを塗る。

3.



梨、ピザ用チーズをのせて、砂糖を振りかけ、トースターでこんがりと焼く。



盛り付けにミントを添えたり、お好みで砂糖の代わりにはちみつをかけたりするのもオススメです！

材料 (2人前)

イングリッシュマフィン……1個
クリームチーズ……………20g
梨……………1/4個
ピザ用チーズ……………20g
砂糖……………少々

撮影協力ありがとうございました！

—— 梨の提供 ——
梨園山本

—— 調理・撮影場所の提供 ——
シェアキッチンSOMARU

オッサくんのキッチン

今回紹介したレシピや梨を使った他のレシピをクックパッドの市公式キッチン「市原市オッサくん」で紹介しています。

