

梨

Pear

ジューシーな
果肉がたまらない！
みずみずしい秋の味覚。



日本の梨には「青梨」と「赤梨」の二種類がある。同じく大村

市福重地区にある「寺道なし園」の寺道一郎さんは、そう教えてくれた。「四、五十年前は『二十世紀』などの青梨が主流でした。青梨は芯に若干の酸味があり甘さは控えめですが、果肉がきめ細やかでしなや

か。しかし甘い梨が好まれるようになると、『幸水』や『豊水』などの赤梨が栽培されるようになりまし

た。最近では、青梨の食感に、赤梨の甘さを掛け合わせた新しい品種も出てきていますよ」。

直売所には次から次へと客が訪れ、その横では収穫した梨の選別作業が行われていた。とても忙しそう

に見えるが、寺道さんは「実は、一番忙しいのは春なんですよ」と言

う。「毎年、桜が満開になった三日後に、梨の花は満開を迎えます。こ

の時期に行うのが受粉作業です。梨は自分の花粉では実を結ばないた

め、他品種の花粉を付けなければなりません。『新興』という品種の花

粉は比較的、どの品種とも相性が良いので、『新興』のおしべを集めて

花粉を採取し、それをすべての花のめしべに手作業で受粉していきます。しかも確実に受粉させるために、同じ作業を三回繰り返し返します」。

は十品種。品種ごとに栽培方法が異なるため、常に勉強が必要だ。時には遠方の産地に足を運んだり、評判の梨園を訪ねたりして情報収集をしているという。また夜行性の害虫に

対応するため夕方から朝まで防蛾灯を照らすなど、できるだけ農薬を使

わない栽培を実践している。寺道なし園では、収穫体験も行っている。梨は枝の先端に近い方から

熟してくるため、収穫する梨の目安は分かりやすい。ちなみにスーパー

などで購入する際は、なるべく表面がザラザラしているものを選ぶとい

いそう、食べる三時間くらい前に冷蔵庫で冷やすのがおすすめです。皮やその周辺に栄養が多く含まれるため

皮ごと食べると、体に良いそうだ。「リンゴや桃も自分が食べる分だけ

ですが栽培しています」と言うほど、フルーツが大好きな寺道さん。

「毎年、最初に収穫した二個目を食べるのが何より嬉しくて」と話す笑顔は、フルーツ愛にあふれていた。



「自分たちも食べるものですから、安全安心なものを作るのが基本です」と話す寺道さん。

訪れた9月上旬、梨はたわわに実っていた。



梨には1つずつ袋がかけられている。



収穫した梨は1つ1つ手作業で選別される。



8月から9月まで旬を迎えたさまざまな品種の梨が購入できる。



田園風景の中に佇む直売所。

