

ご当地ブランド“多摩川梨”の季節が今年もやってきた！

～今年も甘い！ 多摩川梨使用のオリジナル甘味も、一部店舗で期間限定発売！～

多摩川梨とは

「多摩川梨」とは、神奈川県の川崎市を中心に、東京都の稲城市や小平市、日野市など多摩川流域の自治体で収穫される日本梨の総称です。

多摩川によって運ばれた沖積土壌は、梨の栽培には非常に適しており、とてもおいしい梨が生産されます。本市では長十郎発祥の地である大師河原周辺から栽培が始まりましたが、宅地化の進展に伴い、大正時代の後期から昭和の初めにかけて上流の高津・稲田・菅・生田地区に栽培地が移りました。

現在では多摩丘陵の宮前地区や柿生地区でも栽培されています。また、川崎市で誕生した「長十郎」に代わり、現在では「幸水」や「豊水」など、さまざまな種類の梨が栽培されています。



【川崎市の多摩川梨の歴史】

現在の川崎市域で日本梨栽培が始まったのは、江戸時代初期（1650年代）ともいわれ（諸説あり）、明治26年に大師河原村で「長十郎梨」が発見され、大正末期には200haを超え、関東における一大産地を形成しました。

太平洋戦争が激化し果樹伐採令により、終戦時には37haに減少しましたが、戦後、市の「果樹振興5ヶ年計画」により丘陵地の梨栽培が拡大し、また、都市の利点を活かしてもぎ取りが盛んになりました。高度経済成長により再び梨農家が減少し（98ha・1970年）現在は、中原区、高津区、宮前区、多摩区、麻生区で、梨が26ha（2020年農業センサス・販売農家）栽培されています。

出典：『川崎のなし』1970年7月、川崎市・川崎市園芸協会、『わが心のふるさと』1997年4月、川崎市多摩農業協同組合

●今年の収穫は7月下旬から！特にピークは8月中下旬

7月下旬から極早生がスタートしています。そこから早生品種の幸水が8月10日から盛んになり、豊水が20日以降に販売、あきづきが8月30日以降に販売されます。

●川崎市オリジナルの多摩川梨

生水（いくすい）

赤梨／糖度13度 販売期間：9月上・中旬

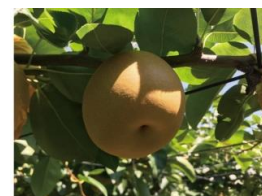
多摩区生田の太田祐典さんが「豊水」に「二十世紀」を交配し、新たに平成13年に登録された品種。生田で育成された梨ということで「生水」と名付けられた。豊水より形の整った綺麗なやや大きい赤梨で、果肉の色は白、硬さは中、粗密は密、甘味はやや高、酸味は花粉親の二十世紀に近く、香気はやや少、果汁の多少は多。



長十郎（ちょうじゅうろう）

赤梨／糖度12度 販売期間：9月上・中旬

明治26年(1893年)に大師河原村（現在の川崎区出来野）の当麻辰次郎氏の梨園から他の梨とは違う品種が発見され、発見者の屋号をとり、「長十郎」と名付けた。明治30年に黒星病（果実や葉に症状が出る菌の病気）が流行した際、長十郎だけは被害を受けなかったことから、「病気に強い品種」として有名になり、全国の梨作付面積の47%（昭和10年・農林省）を占めた。大きさは、300～400g程度で、ゴリゴリとした歯ごたえがあり、ほどよい甘味があるのが特徴。



梨農家さんの声（白井果樹園・白井正壽さん）

● 白井果樹園の多摩川梨の種類・特長

メインの品種：幸水、豊水、あきづき、二十世紀
特徴：大玉でより完熟に近い状態。甘く瑞々しい。

● 今年の収穫状況

幸水：8月10日
豊水：8月20日以降
あきづき：8月30日以降

● 栽培におけるこだわり

土壌の硬化や微生物の減少を防ぐため、化学肥料の使用を極力避け、自家製造した堆肥を使用するなど、「環境保全型農業」のスローガンを掲げ、日々取り組んでいます。

● 白井さんならではの、おすすめの食べ方

シンプルに、食べる直前に冷やし、皮をむいて食べるのがおすすめです。

白井果樹園 白井正壽さん

多摩川沿岸で梨とぶどうを生産しています。
多摩川の沿岸は砂地で水はけが良く、程よい暑さ・寒さで果物の栽培に適した地域です。「環境にやさしく低農薬」をモットーに高品質でくだもの、人、環境にやさしい果樹栽培を心掛け、さまざまな取組に挑戦しています。（白井果樹園HP一部抜粋）

多摩川梨 販売場所

・直売所、もぎとり園

JAセレサ川崎 ホームページを参照ください。
[公式サイトはこちら](#)

・JAセレサ川崎 ファーマーズマーケット 「セレサモス」麻生店

住所：川崎市麻生区黒川172
営業時間：10:00～15:00
定休日：毎週水曜日、年末年始ほか
TEL：044-989-5311
[公式サイトはこちら](#)

・JAセレサ川崎 ファーマーズマーケット 「セレサモス」宮前店

住所：川崎市宮前区宮崎2-1-4
営業時間：9:30～15:00
定休日：毎週水曜日、年末年始ほか
TEL：044-853-5011
[公式サイトはこちら](#)



多摩川梨を使ったオリジナル商品

・菓子匠 末広庵 水羊羹「多摩川梨の水ながし」

川崎市特産の「多摩川梨」を使用した水羊羹「多摩川梨の水ながし」。くちどけ・のどごしの良さにこだわり抜き、梨の瑞々しさ、ざらっとした果肉の食感を残し、季節を感じる一品。神奈川県内の6店舗限定かつ、8月下旬までの期間限定発売。その他にも、多摩川梨を使った「多摩川梨羊羹」や「多摩川梨のみるくまんじゅう」も発売している。

販売期間：2022年7月1日(金)～8月下旬

住所：川崎市川崎区東田町3-16
TEL：044-233-4658
公式サイト：<https://www.suehiroan.co.jp/>
(詳細情報はHPをご確認ください。)

期間限定
一部店舗限定



多摩川梨の水ながし



多摩川梨羊羹



多摩川梨のみるくまんじゅう

・社会福祉法人SKYかわさき はっぴわーく 多摩川梨ジャム

「かわさき農産ブランド」にも指定されている多摩川梨を使った手作り無添加ジャム。地元の梨農家から提供される規格外の梨を使用し「新鮮！出来たて！無添加保存料なし。砂糖控えめ体にやさしい」をコンセプトに製造している。

住所：川崎市多摩区登戸2959

TEL：044-299-6367

公式サイト：<https://www.sky1995.com/shop/happi.html>

(詳細情報はHPをご確認ください。)



・洋菓子とジャムの店 梨の木・碓井果樹園 梨のジャム

農園で栽培している多摩川梨を使った手作り・無添加のジャム。細かく切った梨の果肉入りのプレザーブスタイルでヨーグルトと相性抜群。

住所：川崎市多摩区布田18-10

TEL：044-819-7263



多摩川梨の品評会（川崎市梨・ぶどう品評会）

日時	前期の部	後期の部
	令和4年8月12日(金)	令和4年8月25日(木)
	16:00 ~ 16:30 一般観覧	13:30 ~ 14:30 一般観覧
	16:30 ~ (売切れ次第終了) 即売 <先着順> ※混雑状況によっては、整理券を配布します。	14:30 ~ (売切れ次第終了) 即売 <先着順> ※混雑状況によっては、整理券を配布します。
即売会場	JR南武線「武蔵溝ノ口」駅 改札口前 溝ノ口駅南北自由通路 (高津区溝ノ口1丁目330-1) ※16時より前の来場は御遠慮ください。	セレサ川崎農業協同組合 管支店 (多摩区菅2丁目1-5) ※13時より前の来場は御遠慮ください。