



40歳以上対象  
胸部(肺がん・結核)健診……………3面  
9~12月 私立保育園の子育てイベント…5面  
秋の市民交通安全教室……………8面



梨の生産が盛んな小平でとれる梨は、小平梨と呼ばれて特産品として親しまれています。これから収穫の最盛期を迎える小平梨を味わってみませんか。

## 小平と梨

昭和22年、大沼町の農家が小平で初めて梨の栽培を始めました。その後、次第にほかの農家にも広まり、平成29年の小平産梨の生産量は約209トンと、都内では第3位の生産量にもなります。小平の梨は、消費者が近くにいるという利点を生かして、収穫してすぐの梨を直売しているので、新鮮でおいしい状態のまま食べることができます。また、現在親しまれている品種の幸水や豊水が誕生して、輸送手段も発達したことで、市内でも梨の人气が一気に高まりました。



宅配用に箱詰めされた梨

## 新しい小平の梨栽培

市内には、梨の苗木を鉢植えのように土と根を制限しながら管理することで、狭い農地でも多く収穫できる、根域制限栽培という新しい栽培技術に取り組んでいる農家があります。この栽培法は、苗木を植えてから本格的に収穫できるようになるまでの期間が短く、これまでの方法の2倍程度の量を収穫できるようになるほか、糖度の高い、甘くておいしい梨ができるなどの利点があります。



### これまでの栽培方法

植えてから収穫までに5年かかります。植えてから5年目の幸水で、1,000平方メートルあたり年間約1.5~2.5トン収穫できます。



### 根域制限栽培

植えてから3年で収穫できます。植えてから4年目以降は、幸水で1,000平方メートルあたり年間約5~6トンと、通常の方法の2倍程度の収穫量にもなります。

## 小平で梨を育てる

市内で梨を生産する農家の方に、梨を生産することになったきっかけや気をつけていること、梨のおいしい食べ方を伺いました。



竹内博行さん

両親は野菜農家でした。農業を継ぐことを考えて、市内の農家を周っている中で、日ごろの手入れなどをある程度自分のペースで取り組むことができる点や、元気に梨の生産に励む農業者たちの姿に魅力を感じて、私の代から梨の生産を始めました。質の良い梨を育てるために、水を切らさないこと気をつけていて、1日20回くらいに分けて水をあげています。また、葉っぱに元気がないと良い果実が育たないので、病害虫の対策にも心を配っています。

## 農家直伝

### おいしい梨の食べ方

直射日光を避けた高温にならない場所で保管します。収穫日から5日間くらいまでの新鮮なうちに食べるのがおすすめです。食べる直前に冷蔵庫などで少し冷やすとさらにおいしく食べられます。一方で、冷蔵庫に入れたままにしていると、味が落ちてしまうので気をつけましょう。



## 小平の梨を味わおう

小平の梨は、梨生産農家の直売所や、共同直売所などで入手できます。直売所の場所は、小平市ホームページ(下図のQRコードからアクセス)でご覧になれます。また、こだいら観光まちづくり協会では、市内の直売所をまとめた直売所マップを作成しました。直売所マップは、こだいら観光まちづくり協会(学園東町1-16-1)、産業振興課(市役所1階)で配布しています。

問合せ 産業振興課 ☎042(346)9533

