

A 下妻市 B 筑西市 C 石岡市

秋を彩る芳醇な味わい 恵水

おすすめポイント

OSUSUME point

- 1 新雪と筑水を交配して育成した茨城県オリジナル品種。糖度が高く、酸味が少ない。
- 2 光センサーによって糖度をチェック。
- 3 大玉で貯蔵性も高く、贈り物にぴったり。



主な生産地

サイズ目安 4L-420g, 3L-350g, 2L-310g

旬の時期 7 8 9 10

※貯蔵恵水は12月末ごろまで

詳しい情報はWebでチェック

お問い合わせ先

- A JA常総ひかり [TEL/0296-43-4171] 〒304-0061 下妻市下妻丙630-1
- B JA北つくば [TEL/0296-54-4831] 〒308-0845 筑西市西方838-1
- C JAやさと [TEL/0299-44-1661] 〒315-0116 石岡市鴻巣3594-1

光センサーによる糖度選別とカラーチャートを用いた 適期収穫で食味に優れた 秋梨を厳選。

全国トップクラスの梨の名産地、茨城県。幸水と豊水の2品種が主力商品でしたが、新品種が続々と開発され、8〜10月の3ヶ月間に渡ってさまざまに、梨を楽しめるようになりました。その中でも「恵水」は、「新雪」と「筑水」を交配して育成した茨城県オリジナル品種。下妻市、石岡市の両産地では、光センサーによる糖度選別も始まっています。特に選ばれた「特選恵水」の糖度は13度以上ととても高く、酸味が少ないのが特長。専用のカラーチャートを用い、食味に優れた赤目の表面色(果色)での収穫を行っています。特選恵水は、大玉で食べ応えがあり、梨ならではのシャリシャリとした爽やかな食感が人気で、都内の高級果実専門店でも高い評価を得ています。



大塚 武雄さん

冷蔵貯蔵で年内いっぱい、 おいしさをキープ。

恵水を冷蔵貯蔵(2℃)し、味に深みをもたせたのが「貯蔵恵水」。

茨城県農業総合センターにおいて貯蔵に最適な温度や包装資材等の研究により、9月の恵水の収穫時期だけでなく、年内いっぱいまでおいしく食べることができ、お歳暮にも重宝する逸品です。

この貯蔵恵水に取り組んでいる下妻市果樹組合連合会は、定期的に研修会を実施。恵水の特性や生産課題、品質管理などについての情報を交換・共有しています。さらに、梨の海外輸出への取り組みも行い、さらなる販路拡大へ向けて積極的に活動中です。商談会などで、貯蔵恵水を試食した海外バイヤーからは、「甘味が強くておいしい」「食味が良い」など好評を博しています。

