



「食の都庄内」秋の味覚
かりやなし
刈屋梨

(酒田市)



出荷作業

- 11月～2月：剪定作業
- 2月～3月：誘引作業
- 4月末～5月上旬：授粉作業
- 4月～8月：防除作業
- 5月～8月：摘果作業
- 8月末～12月：収穫・出荷作業

せんてい ゆういん
剪定・誘引作業



刈屋梨の
一年



収穫作業



授粉作業

地道な手入れで実る甘い梨

現在、収穫の最盛期を迎えている刈屋梨は酒田市北部の刈屋地区で明治時代から栽培されている。和なしと西洋なしで様々な品種が生産されており、秋になると地区周辺は県内や遠方から刈屋梨を買い求める人であふれる。

刈屋梨の人気の理由は甘味にあり、糖度は12度以上。これは刈屋地区が2つの川の合流箇所位置し、水はけが良く肥沃な土壌によるものである。

また、梨づくりのほとんどは手作業であり、冬の間は雪の積もるなかで剪定・誘引（枝を人の背丈ほどの果樹棚にひもでくりつけ、日当たりを良くする作業）をし、春は開花時の短期間に大人数で授粉作業をする。夏は摘果や防除、台風対策を行い、秋を迎える。年間を通して苦労が多いが、地道で徹底した手入れによって、多くの人に評価される刈屋梨がつけられている。



刈屋梨出荷組合 副組合長
土井正幸さん（写真右端）

「今年は天候に恵まれ、例年に比べて実が大きく順調に育っており豊作な年だと思う。ぜひたくさんの人に味わってほしい。」と話す。

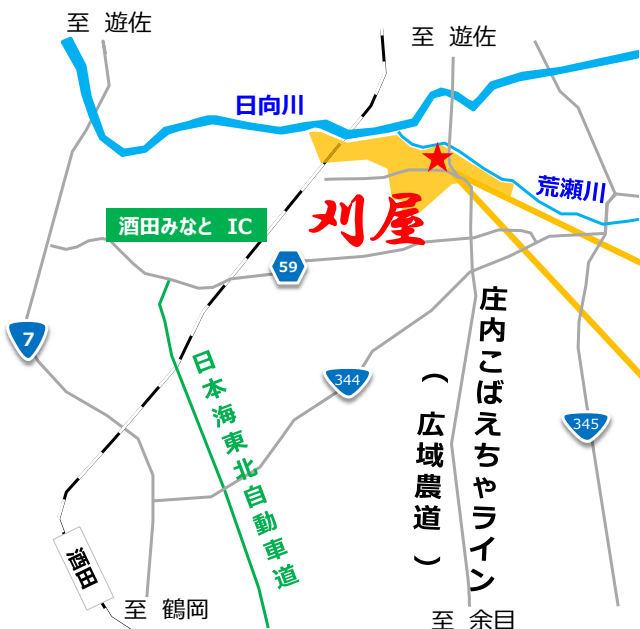
刈屋梨の販売時期

品種		9月	10月	11月	12月
和なし	幸水	■			
	豊水		■		
	秀玉・南水・あきづき		■		
	鳥海			■	
	新興			■	■
西洋なし	マルゲリット・マリーラ		■		
	ゼネラル・レクラーク			■	
	ラ・フランス			■	■
	シルバークラウド				■

※販売時期は天候により前後します。

刈屋ってどこ？ 目印はこれ！

庄内こばえちライン沿いにある刈屋梨のモニュメントが目印(右記写真)。



和なしをおいしく食べるポイント

和なし（特に幸水）は黄色く茶色みを帯びたものが食べ頃と言われている。和なしは西洋なしと違い追熟（収穫後に一定期間置くことで実が熟すること）しないため、鮮度が良いうちに食べた方が美味しい。保存する場合はビニール袋などで包んで乾燥を防ぎ、冷蔵庫で保存すると美味しさが長持ちする。

