

千葉の梨は 日本一



千葉県マスコットキャラクター
チーバくん

令和3年「日本なし」生産量・栽培面積・産出額 全国1位

千葉の梨は**日本第一**！

千葉縣自江戸時代以來便是梨的產地，無論是生產量（收穫量）、栽培面積還是產出額，都以日本第一為之自豪。



最適合栽培的地方！

千葉縣擁有優越的土壤和氣候條件，非常適合梨的栽培。由於三面環海，氣候溫暖，在關東地區當中，花期和收穫期都較早。此外，千葉縣的火山灰土壤，保留營養力高，排水良好，非常適合梨的生長，能夠結出美味的果實。



太陽光！

果實也可以在充分的陽光下健康成長。一般而言，果實接受充分的陽光照射會提高其糖度。在夏季陽光的滋養下，果實變得越來越甜美。

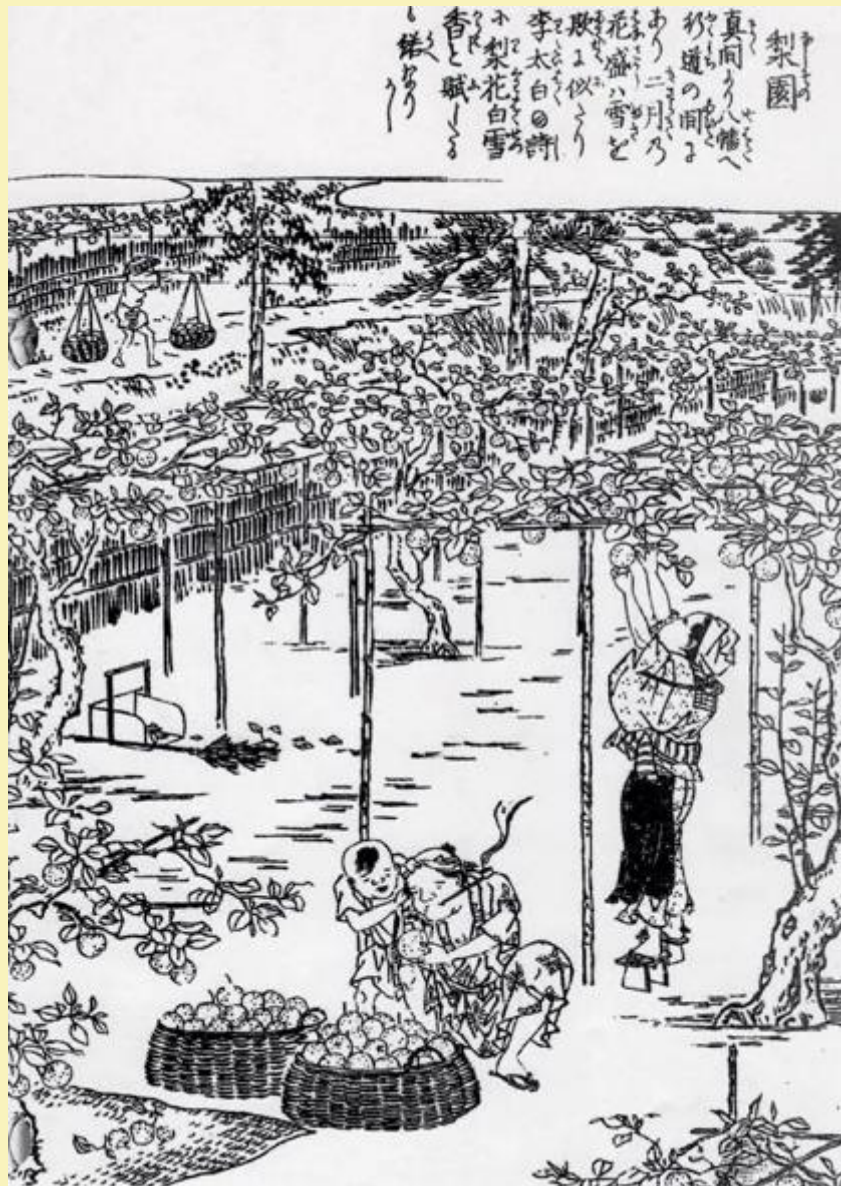
高超的栽培技術

千葉縣擁有多年積累的優秀栽培技術。例如，在土壤改良方面，農民們長期施用堆肥等有機肥料，為梨樹創造健康生長的土壤環境。健康的樹木不僅抗病能力強，還能結出美味的果實。修剪和施肥方式也以提升味道為目的進行，確保在最佳時期收穫，將梨果送到消費者手中。



千葉縣梨栽培的歷史

據說，千葉縣的梨栽培始於江戶時代1769年，由川上善六在八幡地區（現今的市川市）開始。川上善六於1742年出生於八幡地區，當時他正在探索適合當地的農作物，並在岐阜縣學習到優質梨的栽培技術，將枝條帶回並在當地推廣。收穫的梨運往江戶，因其優良品質而被視為高級產品。產地因而迅速擴大，至江戶末期已成為關東最大的梨產地。



千葉縣的梨栽培現狀

根據2022年數據，千葉縣的日本梨在生產量（收穫量）、栽培面積和產出額上均排名全國第一。栽培面積為1320公頃，靠近消費量大的東京，特別是在消費者較多的東葛飾地區有大量產地。

千葉縣的梨直銷及市場出貨

千葉縣的梨在直銷和觀光採摘園中銷售相當活躍。此外，市場導向的產地也不少，千葉縣及東京都等地的市場主要產地，在梨的季節，首都圈的量販店也會大量販賣。



千葉的梨主要品種



kousui
幸水(こうすい)

沒有酸味, 甘甜而帶有良質的口感, 是當中的
人氣品種。一般可於室
溫保存5天, 亦可冷藏,
盡快食用。



akizuki
秋月(あきづき)

糖度高而酸度低, 果肉
柔嫩, 果汁量多的品種。
一般可於室溫保存14
天



housui
豊水(ほうすい)

糖度高而多汁, 甘酸平
衡, 味道豐富的品種。
一般可於室溫保存10
天



niitaka
新高(にいたか)

果身體積大, 肉質較粗
厚軟脆, 甜度高, 香氣
豐郁的品種。冷藏可保
存1個月



akimitsuki
秋満月(あきみつ)

是千葉縣花12年時間開發的
獨有品種, 果實肥大而甜度
高, 果肉柔軟, 且果汁量多。
可以室溫保存。是令和3年秋
天的新出品, 如有機會見到,
一定要親手感受一下



oushuu
王秋(おうしゅう)

果實大而柔軟, 肉
質緻密且美味的
梨。與新高梨一樣,
保存期也很長

梨的盛產時期

千葉的梨, 由8月開始至9月都是盛產時期。
此外, 由7月下旬至10月上旬, 相應不同時間會有不同品種的梨出售, 可以體驗不同的美味。

品種	7月	8月			9月			10月
	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬
幸水								
豊水								
秋月								
新高								
秋満月								
王秋								

如何挑選好吃的梨

1

由上向下望的時候, 果身呈正圓形

充分授粉的果實內會有大量嘅種子, 充滿種子的果實會圓圓大大, 更加甘甜。

2

飽滿肉厚

一般而言大的果實會比小的果實美味, 因為果實內充滿種子的話, 果身會脹卜卜, 更加香甜。而且, 只有得到充分日照和悉心栽培管理的梨才會長得又大又圓。

3

果皮有裂痕

果皮上的裂痕就是果肉肥厚嘅證據。而且, 健康的樹上種出來的果實才會有裂痕, 加上收割時間越長裂痕便會消失, 所以有裂痕的果實更為新鮮。

4

重實硬厚的梨

手感軟脆, 輕飄飄的梨是過熟, 收割時間過長的特徵。所以重實硬厚的手感, 是梨新鮮水嫩的證據。

梨的保存方法

對梨來說, 鮮度就是生命, 購買後盡快食用吧。
原箱購買的梨, 開箱後先由顏色整體均勻的梨開始先吃, 剩下的放入雪櫃保存。



千葉縣觀光網站「千葉玩透透」 <https://www.visitchiba.jp/tc/>



資料來源: 千葉縣網站(日文) <https://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/zukan/kajitsu/nashi.html>

