



大地の恵みと伝統・文化にはぐまれた郷土愛にあふれる、いきいきと暮らせるまち

みなみ風



発行/新潟市南区役所
編集/南区役所地域総務課
〒950-1292 南区白根1235番地
電話 025(373)1000(代表)
FAX 025(373)2385

南区ホームページ <https://www.city.niigata.lg.jp/minami/> Eメール chiikisomu.s@city.niigata.lg.jp (南区役所地域総務課)

南区の人口(令和3年7月末現在、カッコ内は前月比): 43,769人(-66) 男: 21,292人(-25) 女: 22,477人(-41) 世帯数 16,447世帯(±0) (住民基本台帳による)

さあ、梨の品種リレースタート!

第一走者は甘くてみずみずしい幸水!

8月16日(月)、早生品種の「幸水(こうすい)」が初出荷を迎え、いよいよ梨のシーズン到来です!

今年の「幸水」は、雨が少なかったことで小ぶりですが、日照時間が長かったため、甘みの強い梨に仕上がりました。

当日、JA新潟みらい・フルーツフラワーしろねの選果場には、早朝から収穫された「幸水」が南区全域から次々と運び込まれました。



このように選果された南区の梨は品質が一定になり、おいしい梨だけが流通します。早いものだと翌日には県内のスーパーを中心に回り、皆さんへみずみずしいおいしさを届けます。

選果について

1 農家がある程度選別したものを搬入します。

2 検査員が傷・色・形などをチェックし、等級(特秀・秀・優・良)ごとに選果します。

3 透過式光センサーで糖度・熟度・色・サイズにより選別します。

4 人の手で丁寧に箱詰めし、大きな冷蔵庫で出荷を待ちます。



JA新潟みらい しろね果樹部会
日本なし専門部役員 小菅 勇二さん

今年の「幸水」は日光をたっぷり浴びて、とても甘くなりました。幸水から始まり、11月下旬までいろいろな種類の梨を楽しめます。コロナ禍で出掛けられない分、ぜひ家庭でおいしい地元産の梨を食べてください。冷蔵庫で軽く冷やし、食べる時に皮を剥くのがおすすめです。

日本なしの品種リレー



まだまだ修行中!

梨農家 大野明日真さん(大郷)

梨の名産地大郷地区で生まれ育ち、大好きな祖父が一生懸命梨を作る姿を見て育った大野さん。幼い頃は「枝拾い」などの手伝いが大変で、良い思い出はあまりないと言いつつも、愛おしそうに梨を見つめる姿が印象的でした。暑い日も寒い日も、おいしい梨を作るために頑張っている、梨作り2年目の若手農家の大野さんに話を聞きました。



●8月16日にいよいよ初出荷を迎えますが、今の気持ちは?
(取材日は8月12日)

○「もう来たか!」という感じです。昨年の初出荷からもう1年がたったんだなあ、時間の早さを感じています。

●梨農家を継ぐことを決めたのはいつ?

○高校3年生で進路を考えた時です。じいちゃんが「梨、辞めようかな」って言って…それならば「自分が継ごう」と思い、進路先を農業大学校にしました。

●おじいさんはどんな人でしたか?

○とても無口で優しいけど、^{しんが}躰に関しては厳しい人でした。そして、仕事は1人で淡々とやる。尊敬しています。

●梨栽培の苦労や大変なことは?

○1つ1つの仕事に時間が掛かることです。摘果や袋掛けなど、同じ作業をずっとやり続けるので嫌になります(笑)。

●困った時はどうしてる?

○仕事はばあちゃんに教えてもらうことが多いですが、周りの先輩たちもアドバイスをしてくれ、支えてもらっています。人に恵まれているな、と感謝しています。

●梨栽培の敵は何?

○1番は病気です。防除しても、病気になってしまうことがあります。

●将来「こんなふうにしていきたい」といった未来図はありますか?

○辞めていく人の分も自分が作り、畑を広げたいと思います。そのためには、技術を高めて、段取りなどうまくできるようにしなければと思っています。

●梨栽培の喜びは?

○お客さんに「おいしかった」と言ってもらった時です!

●大野さんにとって「梨」とは?

○じいちゃんが残してくれたもの!

おじいちゃんが残してくれた宝物を守り、「おいしかった」の言葉に向かって、これからも走り続けてほしいです!



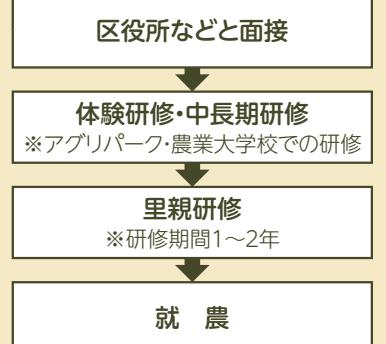
里親制度で新規就農を

果樹栽培をやってみたいけど「どうすればいいの?」と悩んでいる人はいませんか?

栽培技術や農業経営についての知識の指導、就農に必要な農地相談など、里親(熟練農業者)がマンツーマンで支援をしてくれます。



おおまかな流れ



圃産業振興課 ☎372-6525