

旬 まるごと。下妻の夏

太陽の光をたっぷり浴びて育った、下妻の夏の恵みが今年も実りました。

梨、すいか、シャインマスカット—— それぞれのおいしさの秘密や、生産者が大切にしている栽培へのこだわりをご紹介します。

梨 果汁あふれる、旬の一玉

シャリッとした食感と、口いっぱいに広がるみずみずしい果汁が魅力の梨。下妻市では、様々な品種が栽培され、暑い季節にぴったりの爽やかな甘さを楽しめます。

旬ならではの豊かな風味を、ぜひ味わってみてください。



生産者の声

果汁あふれる梨は、手間ひまの結晶

梨の栽培で最もこだわっているのが「枝の剪定」です。栄養がバランスよく行き渡るようにすることで、あふれる果汁と爽やかな食感、豊かな甘みが育まれます。天候と向き合い、愛情を込めて育てた自慢の梨です。品種によって味や食感が異なるので、ぜひ違いを楽しんでみてください。冷えすぎると甘みを感じにくいので、食べる2時間前に冷やすのがおすすめです。美味しい梨を通じて、みんなが笑顔になれば嬉しいです。

かわらい さとる
河原井 了さん（下田）



梨カレンダー

7月下旬～8月中旬

幸水

シャリッとした爽やかな食感で、酸味は少なく甘みの強い、梨の代表品種。

8月中旬～下旬

甘熟梨

樹上で通常の梨より10日以上も成熟した少数の幸水。糖度が高く、風味が豊か。

8月下旬～9月中旬

豊水

果肉が柔らかく、果汁が豊富。甘みと酸味が見事にマッチ。

8月下旬から9月中旬

恵水

茨城で生まれた新品種。酸味が少なく深い甘みを感じられる。

● 道の駅しもつま
下妻市数須 140
☎30-5294

● やすらぎの里しもつま
下妻市大園木 2697
☎30-7660

● 下妻梨直売所（下妻育苗センター内）
下妻市数須 195
☎44-6035
※梨の販売時期のみ営業

道の駅しもつまの
となりです！
梨が購入できます

すいか シャリッ!夏がはじける

写真は自慢の小玉スイカ「姫甘泉ブラック」。

果実が病害虫や水分の蒸発から身を守るため、自らバリアとして分泌する「ブルーム」で覆われた状態で、果実がしっかりと完熟したサインでもあります。

夏の太陽をたっぷり浴びて育ったみずみずしい逸品。出荷が待ち遠しいです。



生産者の声



一つひとつの手仕事が、おいしさを育む

美味しいすいかをお届けするため、一つひとつの作業に手間ひまと愛情を注いでいます。果実にしっかりと栄養が集中するように、手作業で余分な芽を摘み取るなど、こうした地道な手入れこそが心地よいシャリ感と、際立つ甘さを引き出す秘密です。今年のすいかも、自信をもってお届けできる最高の出来に仕上がりました!この夏、みなさんにぜひ味わっていただきたいです。

なかさと まこと
中里 誠さん（村岡）



シャインマスカット

パリッ、と弾ける。上品な甘さ。



皮ごと食べられる手軽さと、爽やかな香り、濃厚な甘みが魅力のシャインマスカット。生産者の丁寧な栽培によって、一粒一粒においしさがぎゅっと詰まっています。贈り物としてはもちろん、自分へのごほうびにもぴったりです。



木でじっくり熟した、極上の甘さ

シャインマスカットの栽培を始めて17年になります。最初から作業効率の良い「短梢（たんしょう）剪定」を取り入れ、甘みを最大限に引き出せるよう肥料選びにも試行錯誤を重ねてきました。今年は玉の育ちも良くとても順調に仕上がっています。シャインマスカットを木でしっかり熟成させ、少し黄色みがかかった状態が一番美味しいです。パリッと弾ける甘いシャインマスカットをぜひ味わってください。

やおか よういち
八十岡 要一さん（北大宝）

生産者の声

