

**【収穫時期】**

10月中旬～11月中旬

**【市内の主な産地】**

玉島地区、船穂地区

倉敷市農林水産課 検索

**【品名】****新高梨（にいたかなし）****【科】**

バラ科

**【概要】**

果実は大きいもので1kg程になります。甘みが強く、果汁も多く、果肉は緻密です。シャキッとした歯ざわりと上品な甘みと香りが特徴です。日持ちが良いのも特徴です。

**【ルーツ】**

「登呂遺跡」に梨の種子が発見されており、弥生時代には食べられていたといわれています。

新高梨は、新潟県の「天の川」と高知県の「今村秋」を交配して誕生した品種です。2県の頭文字をとって、「新高梨」と命名されたといわれています。

# 知っとく情報

## ◎ 選び方

- ・形がいびつではなく、皮はざらついで張りがあり、ずっしりと重いものを選びましょう。

## ◎ 食べ方

- ・桃と同じく一般でいうお尻の辺りが一番おいしく、芯に近づくほど甘みが少なくなります。冷やすと甘味が増すので、冷蔵庫に入れるとおいしく食べられます。食べるときは、甘みが少なく酸味が強い芯を大きく取り除きましょう。

## ◎ うんちく

- ・たんぱく質を分解する酵素を含んでいるため、韓国料理などでは肉をやわらかくするために、すりおろして使われます。
- ・貯蔵性に富み、収穫後も熟成が進みますので、冷暗な場所に置いておくとうちがする上、果肉も柔らかくなり、芳香、甘味、口ざわりとも一層よくなります。



☆旬の食べ物やイベント情報をメルマガで配信しています♪登録はこちらから

