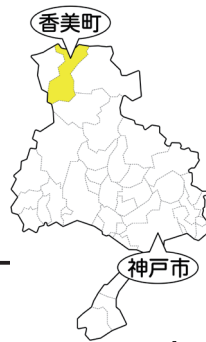




兵庫県香美町

プレスリリース



令和元年7月25日発信

マスコミ関係各位

情報発信元・取材等のお問い合わせ先

かみ
香美町役場神戸営業所 担当：木原 弘一郎 きはら こういちろう

神戸市中央区下山手通 5-1-1 興栄ビル 501号

tel/fax : 078-599-5179 mobile : 090-5962-2967

e-mail : info@kami-kobe.jp

新品種「なしおとめ」
県内一の産地「二十世紀」



香美町役場神戸営業所



潮風香る「香住梨」の食べ頃がやってきました！

日本海からの潮風を受け、香住ガニの有機肥料で育ちました！

8月中旬から9月中旬に
食べ頃を迎えます！



香美町役場神戸営業所で「兵庫県香美町」の観光PRをしています木原弘一郎と申します。

青ナシの県内一の栽培面積を誇り、8月中旬から9月中旬にかけて旬を迎える「香住梨」について、ご紹介させていただきます。

兵庫県北部の日本海に面した香美町の特産品の1つ「香住梨」は、ゆるやかな山の斜面で、日本海からの潮風を受けて育ち、排水が良く、関西地方では香美町の香住漁港のみで水揚げされる「香住ガニ（ベニズワイガニ）」のカニガラ入り有機肥料を与えた土で育ちます。

この夏の旅企画、食企画などございましたら、ご取材につきましてご検討いただきますようよろしくお願いいたします。

なお、実際に取材に入っただけの場合には、より詳細な情報提供、スケジュール調整、撮影アテンドなど地元調整を含めた最大限のご協力をさせていただきますので、何なりと香美町役場神戸営業所 木原までお問い合わせください。

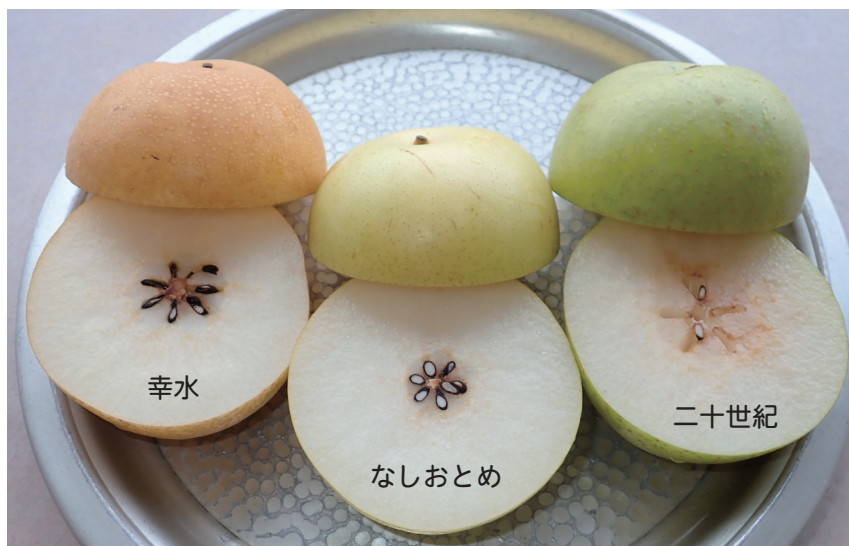
詳しくは裏面をご覧ください

■さまざまな品種が揃う「香住梨」。食感や甘みの違いが楽しめる！

香美町の梨は、昭和4年に兵庫県委託試験として、「二十世紀」の苗木を香住町下浜地区（現在の香美町香住区下浜）に植えたのが始まりです。

現在では、県内一の栽培面積を誇る「二十世紀」のほか「幸水」「新高」や昨年度新たにデビューした新品种「なしおとめ」など**10種類の「香住梨」**があり、それぞれ異なる食感や甘み、ジューシーさがあります。

8月に入ると「香住梨」の収穫時期を迎えます。収穫・食べ頃はおおむね11月下旬までですが、「**二十世紀**」は**9月初旬に最盛期を迎えます**。



「二十世紀」の特徴…

香美町で最も多く栽培されている品種で、糖度は10度～11度とほどよい甘さとみずみずしさが特徴です。果肉はしっかりしており、シャキシャキの食感があり、秋の運動会などで重宝されます。

今年の二十世紀梨の初出荷は「8月26日（月）※」を予定しています！

※日程は変更となる場合があります。

■日本海の「海の恵み」を受けて育つ「香住梨」

ゆるやかな山の斜面で、日本海からの潮風を受けて育ち、排水が良く、関西地方では香美町の香住漁港だけで水揚げされる「**香住ガニ（ベニズワイガニ）**」のカニガラを加えた有機肥料を与えた土で育つ「香住梨」は、まさに「海の恵み」を受けたおいしさがあります。



▲4月半ばの二十世紀梨畑



▲関西地方では香住漁港だけで水揚げされる「香住ガニ」

■新品種「なしおとめ」が「香住梨」の仲間入り！

青梨の「吉香（よしかおり）」と赤梨の「幸水（こうすい）」を交配して昨年度新たに誕生した**兵庫県**の**オリジナルの新品種「なしおとめ」**は、果実重が350g～400gと大玉で、果芯が小さく可食部が多い。また糖度が12度～13度で、みずみずしくてさっぱりとした甘味が特徴です。

限りなくなめらかな舌触りと、芳醇な香りと上品な甘さは、まさに“おとめ”クオリティ。

「なしおとめ」は8月中旬から下旬にかけて収穫期・食べ頃を迎えます。

※新しい品種のため、生産量はまだ少なく、収穫した「なしおとめ」のほとんどは、JR京都伊勢丹で行われる即売会または豊岡市のファーマーズマーケットたじまんまでの取り扱いとなります。



▲兵庫県のオリジナル新品種「なしおとめ」

「なしおとめ」の即売会を8月24日（土）※にJR京都伊勢丹「八百一」で予定しています！

※日程は変更となる場合があります。

■香住産などの二十世紀梨を使ったワイン

香美町香住区三谷にある株式会社トキワでは、香住産などの二十世紀梨を使ったワイン「梨のワイン 梨花一輪」と「梨のスパークリングワイン」を製造しています。

低温でゆっくり発酵させた、フルーティでほんのり甘口の飲みやすい、女性におすすめのワインです。

地元では食前酒やお土産として重宝されています。ぜひ一度、ご賞味ください。

**今年の梨ワインの仕込みは
9月中旬から始まる予定です。**



■梨のワインづくりへの挑戦！

1964年、日本では東京オリンピックが開催され、高度経済成長の真っ只中。この年、㈱トキワの三代目柴崎一秀現会長は食品製造の家業を継ぐため、地元の香住へ帰り、地方メーカーが生き残っていくための方法を考えていました。

そして、北海道池田町長の「ワイン町長奮闘記」という一冊の本に出会い、感銘を受けました。柴崎会長は池田町長の元を訪れ、ワインづくりのことを教えていただき、「自分の足元をじっくりと見るときと何かあるはず」という助言をいただきました。

この助言の元、柴崎会長は「香住の名産の二十世紀梨を使ったワインは他には無い、きっと美味しいワインができるはず！」と思い、㈱トキワのワインづくりへの挑戦が始まるのです。

ワインの作り方はもとより、アルコールの計り方もわからない状況でしたが、「絶対に梨のワインを完成させる！」という必死の思いの中、醸造専門の先生との縁にも恵まれ、ワインづくりに挑戦してから10年後の1985年に念願の梨のワインが完成しました。

その後は、技術の蓄積や設備の充実を重ね、2008年にはそのワインをベースにした「スパークリングワイン」を製造。平成22年度モンドセレクションにおいて「銅賞」を受賞。

和梨のような比較的歯ごたえのあるジューシーな果物の酒は作るのが難しいだけでなく、珍しいとも言われており、「梨のワイン 梨花一輪」は世界でも稀な、貴重なフルーツワインと言えます。