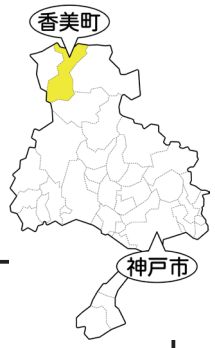
兵庫県香美町

プレスリリース



マスコミ関係各位

令和３年８月１８日発信

情報発信元・取材等のお問い合わせ先
香美町役場神戸営業所　担当：松井　範好
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

県下一の「二十世紀梨」産地
10種を栽培する「なし」のまち

撮りにおいでよ 香美町

香美町役場観光商工課

香美町の秋「香住梨」が最盛期を迎えます！

日本海の潮風を受け、香住ガニの有機肥料で育ちました！

▲香住梨の主役「二十世紀梨」（右上：競り市に並ぶ香住ガニ）

「兵庫県香美町」の観光ＰＲをしています、香美町役場観光商工課 神戸営業所の マツイ と申します。

兵庫県とは申しましても、**神戸市から２番目に遠い**位置にあります、県北部の日本海に面した**香美町（かみちょう）**。

代表品種である「二十世紀梨」と聞くと隣の鳥取県が有名ですが、香美町も**兵庫県下一の栽培面積を誇る**など、８月中旬から９月中旬にかけて**出荷の最盛期を迎える「香住梨」**について、ご紹介させていただきます。

「香住梨」は、ゆるやかな山の北向き斜面で、**日本海からの潮風**を受けて育ち、水はけが良く、**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）」のカニ殻入り有機肥料を与えた土**で育ちます。

今年は、４月に降った**雹（ひょう）により傷ついた**梨も多いなか、先日の台風９号による**強風で落下**したり、季節外れの長雨と心配は絶えませんが、産地では出荷に向けて着々と準備を進めております。

この秋の旅企画、食企画などございましたら、ご取材等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、実際に取材にお越しいただける場合には、より詳細な情報提供、行程調整、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 松井** までご連絡ください。

詳しくは裏面をご覧ください

■１０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年に兵庫県の委託試験として、「二十世紀」の苗木を香住町下浜（現在の香美町香住区下浜）地区に植えたのが始まりです。

「二十世紀」の糖度は、１０度～１１度と**ほどよい甘さ**と**みずみずしさ**が特徴。果肉はしっかりしており、**シャキシャキした食感**が人気。香住の家庭では、秋のデザートの定番。

現在では、**県下一の栽培面積を誇るこの「二十世紀」**のほか「幸水（こうすい）」「新高（にいたか）」や**平成３０年にデビューした新品種「なしおとめ」**など**１０種類の「香住梨」**があり、**それぞれに異なる食感や甘み**が楽しめます。

８月に入り、早生種の「八雲（やぐも）」を筆頭に「香住梨」の収穫時期を迎えており、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月初旬に出荷の最盛期を迎えます**。

←なしおとめ

新高（にいたか）→

■日本海の「海の恵み」を受けて育つ「香住梨」

ゆるやかな山の北向き斜面で、**日本海からの潮風を受けて育ち、**水はけが良く、**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）」のカニ殻を加えた有機肥料**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。

日本海の潮風を受け育つ二十世紀梨の花（４月半ばごろ）

日本海の海の幸「香住ガニ」のカニ殻を細かく砕いたものを加え、肥料として使用しています

■香住梨を使用した商品

地元で作られている、香住梨を使ったオリジナル商品をご紹介します。

地元の**香住高校**では「梨ジャム」を、洋菓子店では、地元の名所**「かえる島」**をモチーフにした**ケーキ**、地元民宿では**タルトやコンポート**、地元醸造会社では**「梨ワイン」**など、香住梨の魅力を存分に使ったオリジナル商品が作られています。

また、昨年には地元梨園経営者による**「梨ジェラート」**が販売を開始、**「香美町ふるさと納税」**の返礼品としても好評です。

■香住梨について

一昨年まで、香住梨を愛してくださる皆様への感謝を込めて、梨の皮の長さを競う**「香住二十世紀梨皮むき競争大会」**や**「梨の重さ当てクイズ」**などの楽しいイベントが行われていましたが、今年は行われません・・・残念です。

また、今年４月に降った**雹（ひょう）**により、多くの**梨が傷ついて**しましました。進物には向きませんが、味に変わりはありません。こちらも「香美町ふるさと納税」返礼品として申込受付中です。