

プレスリリース



兵庫県香美町
ジガークラッカー
ジオンくん

マスコミ関係各位

令和5年8月1日発信

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：まつい のりよし 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



兵庫県一の「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 「香佳梨」 も間もなく最盛期！

“うみ・やまコラボ” 私たち日本海の潮風と、香佳ガニ殻の有機肥料で育ちました！



▲香佳梨の代表格「二十世紀」（左下：9月解禁となる香佳ガニ）

【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。

兵庫県とは申しまでも、**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）**。梨の代表品種である「二十世紀」は、隣の鳥取県が超有名ですが、香美町も**兵庫県一の栽培面積を誇る**など栽培が盛んで、8月中旬から9月中旬にかけて**出荷の最盛期を迎える「香佳梨」**について、ご紹介させていただきます。

「香佳梨」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、**関西では香美町の香佳漁港のみで水揚げされる「香佳ガニ（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、一昨年のような**雹（ひょう）**被害などの大きな気象災害もなく、産地では出荷に向けて着々と準備を進めております。今後も台風などの災害を受けることなく無事に収穫を終えることができるよう願うところです。

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品種を栽培する「香住梨」。食感や甘みの違いが楽しめます！

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、10～11度と**ほど良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。各家庭やお宿でも秋のデザート定番です。

現在では、**県下一の栽培面積を誇る「二十世紀」**のほか「幸水（こうすい）」「新高（にいたか）」や**平成30年デビューの新品種「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**を楽しむことができます。

8月に入り、早生種の「八雲（やぐも）」「なつしずく」を筆頭に「香住梨」の収穫・選果が始まり、**8月下旬には「二十世紀」が登場、9月初旬には出荷の最盛期**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、山の「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（花が咲き始めた4月中旬、この後受粉作業が行われます）



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。

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、香住梨を使用したオリジナル商品が作られているほか、梨農家自ら、規格外品などの活用に取り組んでいる**「梨コンポート」「梨ゼラート」**商品も販売され、こちらは**「香美町ふるさと納税」**の返礼品としても好評です。



■ 香住梨が自動販売機からゴロツと!?

小豆スイーツのお店に併設されている**自動販売機**では、**地元香住高校や但馬漁協の魚の缶詰**など変わった商品がラインナップされていることが話題となっていますが、なんと9月のこの時期限定、**二十世紀梨が「つめたーい」状態で「ゴロツ」と出てきます。**

性能上少し小ぶりな梨ですが、しっかり冷えて出てきます。

昨秋に販売された様子を記録しています。こちらからご覧ください→

