



緑と調和した、  
賑わいと安らぎのあるまち  
江南区  
区役所だより

# こうなん

令和6年(2024年)  
10月6日  
第420号

| 区の人口                          |                |
|-------------------------------|----------------|
| 人口                            | :67,530人 (-27) |
| 男                             | :32,913人 (-5)  |
| 女                             | :34,617人 (-22) |
| 世帯数                           | :28,563世帯(+9)  |
| 令和6年8月末現在(カッコ内は前月比、住民基本台帳による) |                |

編集・発行:新潟市 江南区役所 地域総務課 〒950-0195 新潟市江南区泉町3丁目4番5号 電話:025-383-1000(代表) FAX:025-381-7090

## いろいろな品種を楽しもう!

# 食欲の秋 江南区の梨

☎産業振興課 農政グループ(☎025-382-4816)

### 生産者の方に教えていただきました



くぼたつかえん  
株窪田梨果園 社長  
おぐま ほだか  
小熊 穂高 さん

#### 美味しい梨をお届けするために、ひとつひとつ大切に育てています

窪田梨果園では、江戸時代後期から梨栽培を始め、現在は3.5ヘクタールに及び広大な農地で約30種類の梨を育てています。同じ品種でも、収穫時期や完熟度によって、食感や甘さが異なるため、美味しく召し上がっていただけるようひとつひとつ丁寧に育てています。酸味が残っている状態で収穫し、追熟することで甘みを増やすものもあります。

冬には枝の剪定作業を行い、実や葉の間の風通しが良くなるよう調整しています。繊細さが求められ、雪の日でも関係なく行うのは大変ですが、栄養がたっぷり詰まった美味しい実を作るためにスタッフ総出で頑張っています。

#### 美味しい食べごろを見極めて

梨は、皮の色によって赤梨と青梨に分類されます。赤梨は、全体がオレンジ色で、果点(表面のザラザラした斑点)が薄くなり、果皮が滑らかになると完熟のサイン。緑色が少し残っている状態も、歯ごたえがあって美味しいですよ。

青梨は、シャキッとした食感とみずみずしさが魅力です。少し黄色がかったものが食べごろです。

どちらも皮をむく前に冷蔵庫で1~2時間冷やすと甘みと爽やかさが感じられて美味しいです。ぜひ試してみてくださいね。

#### 江南区の秋の味覚を楽しんで

窪田梨果園では梨の直売も行っています。購入された方から「おいしかった」と言ってもらえると、とても嬉しいです。この秋はぜひ、江南区産の梨を堪能してください!



#### 食推おすすめレシピ



##### 栄養価(1/8切れ)

エネルギー:218kcal、たんぱく質:3.3g、  
脂質:10.3g、炭水化物:30.9g、食塩0.4g  
☎健康福祉課(☎025-382-4316)

#### 梨のフライパンケーキ

梨がたくさん手に入った時は、ケーキ作りもおすすめです!

##### 材料

直径20cmの  
フライパン1個分  
梨……………2個(500g)  
A〔砂糖……………大さじ4  
レモン汁……………少々  
卵……………3個  
砂糖……………50g  
ホットケーキミックス…100g  
バター……………80g

##### 作り方

- ①梨の皮をむき、1個を12等分のくし切りにし、芯を取る。
- ②鍋に梨とAを入れて煮る。(あまり煮すぎないように注意)
- ③ボウルに卵をときほぐし、砂糖を入れて泡立て器で白っぽくなるまで混ぜてから、ホットケーキミックスを入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ④バターを電子レンジで加熱して溶かし、③に少しずつ入れながら、なめらかになるまで混ぜる。
- ⑤フライパンに②の梨を重ならないように並べ、④の生地を流し入れてふたをし、弱火で15分焼く。

#### 特徴

- 旬の時期:8月中旬~12月下旬
- 区内の主な生産地区:亀田、横越、両川

江南区では、8月から12月まで切れ間なく収穫できるよう、様々な品種を栽培しています。自然の恵みを受けて育った梨は、果汁たっぷり。ぜひ、色々な種類を味わってみてください!



#### 品種スケジュール

| 8月 | 9月   | 10月 | 11月 | 12月   |
|----|------|-----|-----|-------|
| 幸水 |      | 新高  |     |       |
|    | 秋麗   |     | 新興  |       |
|    | 豊水   |     |     |       |
|    | 二十世紀 |     |     | ルレクチエ |
|    | あきづき |     |     |       |

#### これから旬を迎える主な品種の特徴

- 新高** 大きさ、シャキッとした歯ごたえ、芳醇な香りが魅力!新潟県を代表する日本梨です。
- 新興** 果汁が多く、柔らかい酸味があります。収穫後、熟成させてから販売されます。
- ルレクチエ** 柔らかな甘さで独特の芳醇な香りを持ち、とろけるような舌触りが特徴の西洋梨です。



## 江南区“旬果旬菜” いきいきフェスタ in アスパーク亀田

#### 会場へのアクセス

駐車場は混雑します。亀田駅発着のシャトルバスをご利用ください。

無料シャトルバス [60分間隔で運行・所要時間約20分]

亀田駅東口



イベント会場

●始発…9:30 亀田駅東口発 ●最終…14:30 アスパーク発

☎江南区“旬果旬菜”いきいきフェスタ実行委員会事務局  
(産業振興課 農政グループ、☎025-382-4816)

日時 10月12日(土) 10:00~14:00 会場 アスパーク亀田 (亀田総合体育館、茅野山3-1-13)

### 江南区のおいしいものが大集合!

- 地元産農産物・加工品の販売
- 伝統工芸品などの展示・販売(亀田織)
- 江南区の商店や企業の販売・展示・飲食コーナー
- JA女性部によるとんとん鍋
- お楽しみ縁日コーナー
- わくわくスポーツ広場  
(ボディコンバット・フロアカーリング・  
ポッチャ・モルック 各体験会)
- ふわふわバス
- 江南区産農産物(米、梨など)が当たるアンケートくじ

