



1 「梨作りは果実より、木を育てることが仕事。冬場の剪定が決め手」とJAあきた北中山果樹組合の石垣博隆さん。現在180aの園地で梨を栽培。2 手作業で一つずつ箱詰めされて出荷される「中山梨」。3 シーズンになるとJAの直売所「とれたて旬菜館」にはたくさんの果実が並ぶ。4 選果所に直接購入に訪れる常連客も。5 5月の連休前後には辺り一面に梨の花が咲く。6 「中山梨」の出荷箱は、秋田犬がトレードマーク。



# JAあきた北 中山梨

大館地域に「中山梨」という100年以上の歴史ある梨があると聞きました。詳しく教えてください。



ナビゲーター  
JAあきた北  
施設運営部  
菅原 直樹さん



「中山梨」は明治時代末期から栽培がはじまりました。戦争などで一時衰退したものの、戦後物資が豊富になると栽培面積も増えました。農道が整備され、病害虫の共同防除が行なわれるようになり、当時主流だった「長十郎」を中心に300tも出荷していました。全国に「中山梨」のブランドが定着したのはこの頃です。現在は人気の「幸水」を中心に栽培しています。梨産地として新たな話題を提供できるように、有望品種の「あきつぎ」の導入にも力を入れています。

「中山梨の特徴を教えてください。」  
中山地区の梨は、昼夜の寒暖差がある気候によって糖度が高く仕上がるのが特徴です。産地レレーの最後を担うことから「北限の梨」とも呼ばれています。今年7月の干ばつの影響などでやや小ぶりですが、例年通り甘くて美味しい梨に仕上がりました。

「中山梨はどんな梨ですか？」  
大館市の中山地区でとれた梨を総称して「中山梨」と呼んでいます。明治時代から栽培が始まり、100年以上の歴史を持つ「中山梨」は、数種類の品種を栽培しており、県内はもとより、関東・関西へ出荷しています。毎年収穫シーズンの9月上旬から10月中旬頃になると中山地区の国道沿いには多くの直売所がオープン、地域一帯で販売活動が盛んに行われています。

●「中山梨」の歴史と地域を上げての生産体制に感動しました！来年も美味しい梨を待ちます！  
中山地区では34名の部会員が25haの園地で栽培していますが、ほとんどが複合栽培なので、家族内で協定を結び、役割分担して取り組む生産者もいます。家族のみならず地域一体が一丸となって支え合う産地の特徴を生かし、今後も歴史のある「中山梨」の知名度を高めていきたいです。

梨の栽培は一年単位で区切ることができません。実を多くつけすぎると木が疲れて翌年の生産量が減少してしまうため、摘果、作業をします。実をつけすぎた場合は冬に行なう剪定作業で調整するなど、常に先々を見越した視点で生産や品種の導入に取り組まなければなりません。気候の影響や園地状態の把握が、生産の安定に繋がるので、そうした基本的なことを大切にしています。

課題と今後の目標を教えてください。  
収穫された梨は、選果所で手作業で大きさに規格分けをします。品種ごとに10kg単位で全国へ出荷していて、ピーク時の出荷量は1日14tほど。今年は全体で180tを出荷できる見込みです。梨の出荷が終わる頃には、管内で栽培が盛んなりんの出荷が控えています。天候の影響などで出荷時期がずれ込んだりすると、作業が重なってしまうので、スムーズに移行できるように出荷体制を整えていくことが重要です。

出荷時期は大忙しですね。

## DATA 中山地区の主な梨の品種

- 和梨**
  - 幸水(こうすい)**  
「中山梨」の約7割を占める。糖度が高く、やわらかい。果汁たっぷり。
  - 豊水(ほうすい)**  
和梨の中では大きめの品種。水分が豊富でやわらかく、甘みと酸味がある。
  - 長十郎(ちやうじゅうろう)**  
明治時代から続く歴史ある品種。程よい甘さで、歯ごたえのある和梨。

**あきつぎ**  
幸水を親に持つ注目度の新品種。やや大きめで糖度が高く、果汁も多い。

**洋梨**  
**プレコース**  
なめらかな口当たりと、さっぱりとした味わい。フランス原産。

※摘果  
良い果実を収穫するため、小さな果実のうちに間引くこと。

■お問い合わせ先  
JAあきた北 北内野菜集出荷所  
TEL.0186-55-0212  
<http://www.ja-akitakita.or.jp>