

KANJUKU

完熟

松戸の梨

MATSUDO NO NASHI

2019

Matsudo, the birthplace of the '20th Century' pear variety

Chiba prefecture is Japan's largest grower of pears, and production in Matsudo and surrounding regions is thriving. Matsudo is particularly well known as the birthplace of the '20th Century' pear variety (or Nijyu-seiki in Japanese). Many of today's pear varieties can be traced back to the Nijyu-seiki pear, including the widely sold Kosui and Hosui varieties. Historically, the first Nijyu-seiki pear tree was discovered in 1888 by a then 13-year-old boy named Kakunosuke Matsudo at the village of Ōhashi (within the current Matsudo city limits). He took good care of the young tree and ten years later sweet and juicy pears grew from its branches. The pears became famous for their wonderful taste, and Nijyu-seiki pear seedlings were consequently sold throughout the country.

松戸の梨。

自信あり、

鮮度あり、

甘味あり、



二十世紀梨発祥の地

まつどの梨

千葉県果樹連

MATSUDO PEAR
56TH
ANNIVERSARY

松戸市観光梨園組合連合会
MATSUDO PEAR FARMING AGRITOURISM ASSOCIATION

実は Locally-grown pears are highly demanded,
they often sell out before they make it to market.

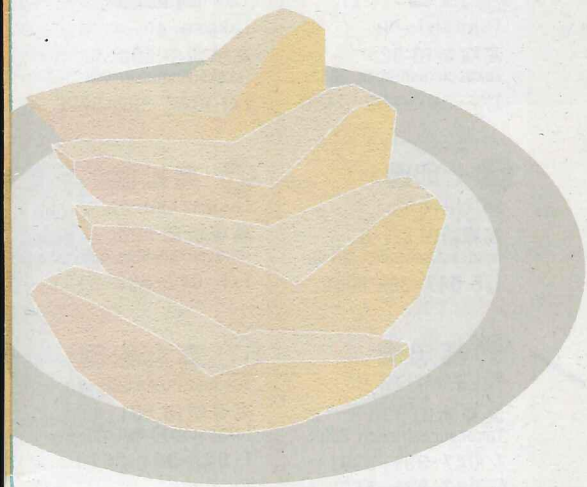
松戸の梨は需要が多く、 市場にあまり出回りません。

ぜひ梨園にお越しただき、樹で熟した甘い梨をご賞味ください。ご贈答用の箱詰、お徳用の袋詰などで販売しています。

Visit orchards and try the sweet pears ripen on trees.

We have many varieties of pears depending on the harvest season.

Gift box, value packs are also available.



■ご贈答用

各サイズによって値段が違い箱詰にして販売されています。持ち帰りや宅配することができます。

■お徳用

キズや変形、小玉などが詰めてありますが美味しく召し上がれます。「秀品」レベルの梨を安く提供しているものもあります。

*「秀品」とはご贈答用に使われるような品質の商品です。

■梨もぎ

- ・入園無料です。
- ・試食は休憩所でお願ひします。
- ・試食分は各園によって違いがありますが、ご用意しています。
- ・もぎとった梨は、すべて1kg650円でお買い上げください。
- ・取りすぎにご注意を！

■梨の選び方と、取り方のコツ

- ・美味しくなった梨は、きつね色(赤茶)になっています。
- ・梨を下から手で包み込むように持ち、回しながら上へ持ち上げます。

About pear-picking

- ・ Entry into Matsudo City's pear orchards is free of charge.
- ・ Please refrain from testing the fruit during your pear picking experience, and make use of the designated rest area instead.
- ・ Samples for tasting are provided by each orchard at the discretion of the owner.
- ・ The pears you pick are weighed and charged at the rate of ¥650/kg (approximately 2-3 pears, dependent upon size). Please be careful not to pick up too much pears.

How to choose and pick up pears

- ・ During pear picking, please choose the pears that are a 'red fox' color (i.e. golden brown) – they are ripe and ready to eat.
- ・ Hold the pear gently from its base, tilt it sideways, and twist gently while lifting the fruit upwards. The pear will come away from the tree without damaging the branches. Please take care not to drop any pears.

■ Gift boxes

Sold in boxes according to pear size.

Available to take-home directly or via home delivery.

■ Economy bags

These pears have small imperfections that do not affect the flavor of the fruit (e.g. small lesions, deformities or smaller than average size).

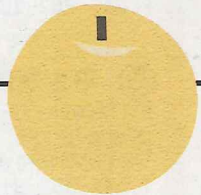
梨もぎと直売
Picking and Direct Sale
クーポン券
Discount Coupon
¥100 OFF

1,000円以上お買い上げのお客様1回限り有効。
Limited to one coupon per customer for purchases of ¥1000 or more.

本券を切り取って松戸市観光梨園組合連合会加盟園にご持参ください。
他のクーポンとの併用はできません。
Remove the coupon and present it at a participating orchard.
Not valid in conjunction with any other offer.



食べごろ カレンダー Pear Varieties in Season



梨の季節は8月上旬～10月上旬。甘味、果肉、果汁たっぷり、食べごろです!!!
Pear season : Early August to early October. Very sweet, fleshy and juicy! It's time to eat!

8月 上旬 Aug.	幸水 Kosui	酸味がなく甘い、最初に出回る大人気の梨。 First available variety and the most popular pear with its sweetness and free of acidity.
	豊水 Hosui	コクのある甘み。幸水と並び2大人気の梨。 A rich strong sweet taste. Another crowd favorites.
9月 上旬 Sept.	二十世紀 Nijyu-seiki	さわやかな酸味があり、上品で独特な風味がある松戸市原産の青梨。 Originating in Matsudo. A high-quality pear that is soft, juicy and boasts an elegant and distinctive flavor.
	かおり Kaori	極めて大きく、貴品のある香りが特徴。 An extremely large variety with a distinctive elegant aroma.
	あきづき Akizuki	「新高 × 豊水」と「幸水」を掛け合わせてできたサラブレッド。甘みが強い。 A thoroughbred comes from "Kosui x Hosui" and "Niitaka", which has a strong sweet taste.
10月 上旬 Oct.	新高 Niitaka	長い期間収穫できる、甘く大きな梨。 A long-term available variety. Very large and sweet.

他にも菊水、新星、新興など、たくさんの品種を作っています。 Available also many other varieties like Kikusui, Shinsei and Shinkou.

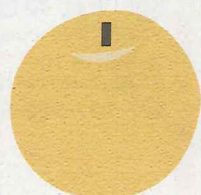
エコファーマー に認定 Eco-Farmer

「たい肥等による土づくり」「科学肥料を減らす」「化学農薬を減らす」この3つの取り組みで環境に配慮した生産をしており、都道府県知事の認定を受けた農業者をエコファーマーといいます。
Farmers who work to reduce their environmental impact through the incorporation of soil cultivation techniques and the minimization of chemical fertilizers and pesticides are known as 'Eco-Farmers'. This is an official designation received from the prefectural governor.

みのりちゃん Minori-chan



「みのりちゃん」マークは、松戸市で生産され一定の条件を満たした農産物に表示されています。
The 'Minori-chan' mark is given to agricultural products that are produced in Matsudo and that also meet certain benchmarks.



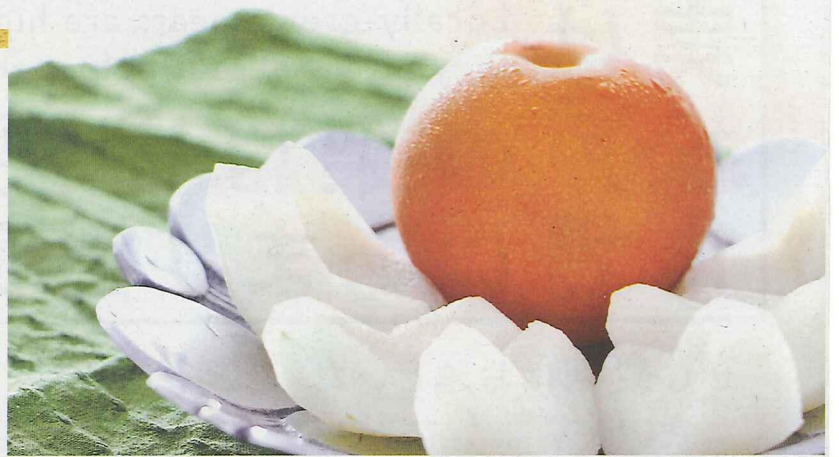
当連合会は、緑地保護に協力しています。
松戸市観光梨園組合連合会
事務局 一般社団法人松戸市観光協会
TEL 047-703-1100
火～日 午前10:00～午後6:00

Matsudo Pear Farming Agritourism Association
TEL 047-703-1100
Tue-Sun, 10:00am to 6:00pm
<http://www.matsudo-kankou.jp/pearinfo/>



松戸は二十世紀梨発祥の地

二十世紀梨は、1888年(明治21年)に大橋村(現在の松戸市二十世紀が丘梨元町)で、当時13歳だった松戸覚之助少年によって発見されました。覚之助少年は、親戚の家で偶然苗木をみつけたのです。大切に育て、十年後実った梨はとても美味しい梨として脚光を浴びました。この梨は二十世紀を代表する品種になって欲しいという期待を込めて、1898年(明治31年)に「二十世紀梨」と命名されました。1904年(明治37年)には鳥取県でも栽培が始まり、現在では鳥取県が全国一の生産量を誇るまでに成長しました。21世紀を迎えた今、二十世紀梨は鳥取と松戸の友好の証として、新たに「人と人の絆」を結ぼうとしています。



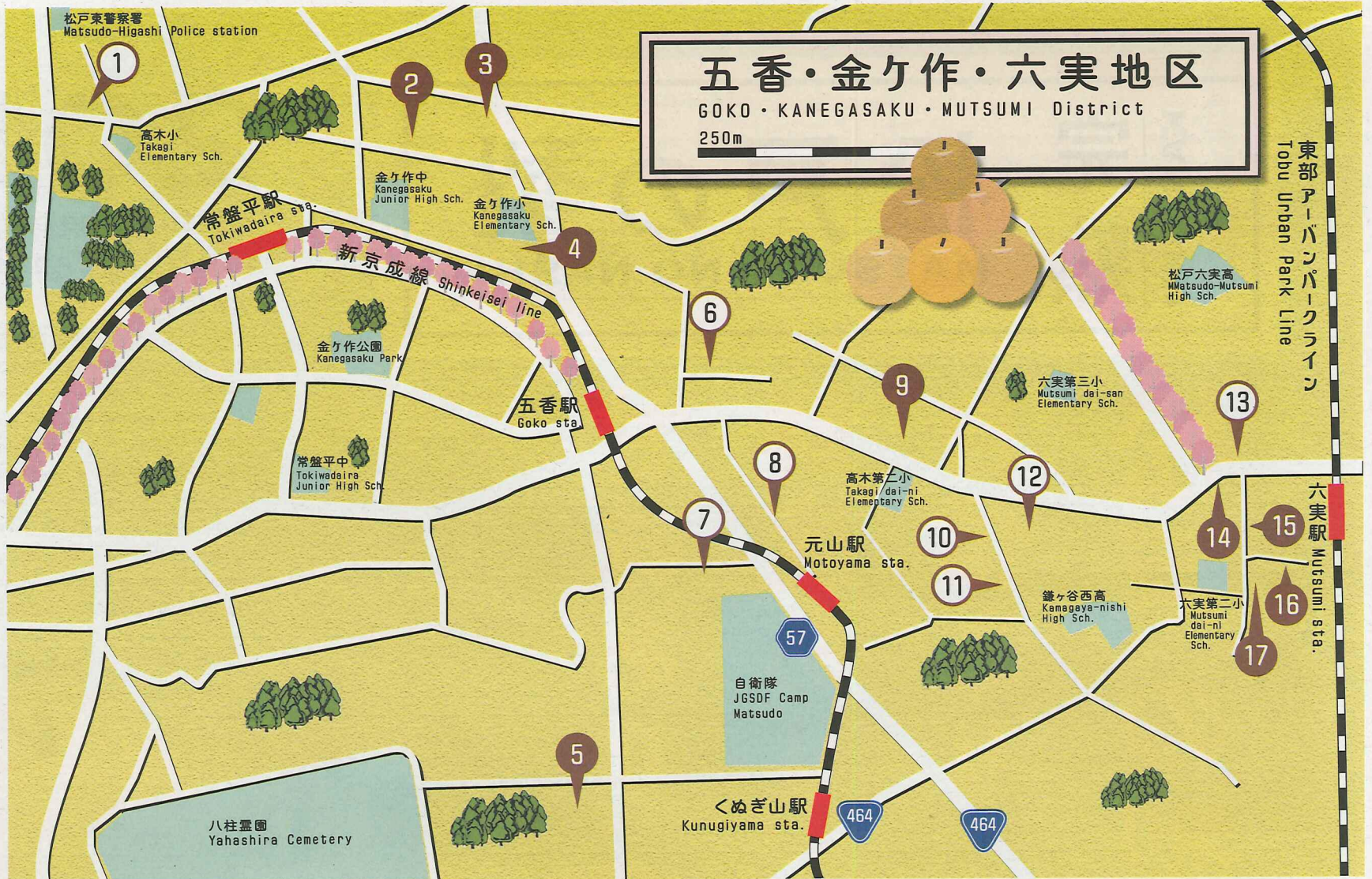
高塚地区
TAKATSUKA District
100m

色の梨園は梨も味でも
Pear picking orchards
各梨園
または
松戸市観光協会に
お問合せください
For more details
please contact
Matsudo Pear Farming
Agritourism Association

- 1 たかごん園**
Takagon-en
高塚新田 443
Takatsukashinden 443
T/F 047-391-0878
- 2 丸荘園**
Maruso-en
高塚新田 432-20
Takatsukashinden 432-20
T/F 047-392-6300
- 3 隆園**
Takashi-en
高塚新田 324
Takatsukashinden 324
T/F 047-392-6480
- 4 七郎園**
Shichiro-en
高塚新田 321-6
Takatsukashinden 321-6
T/F 047-392-6041
- 5 高忠園**
Takachu-en
高塚新田 330
Takatsukashinden 330
T 047-391-5301
F 047-391-3659
- 6 紙豊園**
Kamitoyo-en
紙数 863-18
Kamishiki 863-18
T/F 047-392-6945
- 7 高德園**
Takatoku-en
紙数 863-32
Kamishiki 863-32
T 047-392-6946
F 047-713-8703
- 8 甚左衛門園**
Jinzaemon-en
高塚新田 62
Takatsukashinden 62
T/F 047-392-6570
- 9 高源園**
Takagen-en
高塚新田 54
Takatsukashinden 54
T 047-391-5058
F 047-391-8633
- 10 高愛梨園**
Takaai-nashien
高塚新田 49-1
Takatsukashinden 49-1
T 047-392-6234
F 047-392-6243
- 11 高春園**
Takaharu-en
高塚新田 34
Takatsukashinden 34
T 047-392-6491
F 047-391-3941
- 12 治園**
Maruji-en
高塚新田 40
Takatsukashinden 40
T/F 047-392-6471
- 13 治園**
Osamu-en
高塚新田 476
Takatsukashinden 476
T/F 047-391-8077
- 14 高久園**
Takakyu-en
高塚新田 473-2
Takatsukashinden 473-2
T/F 047-391-6480
- 15 高佐園**
Takasa-en
高塚新田 503
Takatsukashinden 503
T/F 047-392-5726
- 16 高松園**
Takamatsu-en
高塚新田 528
Takatsukashinden 528
T/F 047-392-9131
- 17 高丸松園**
Takamarumatsu-en
高塚新田 531-4
Takatsukashinden 531-4
T 047-392-0813
- 18 高代園**
Takadai-en
高塚新田 532
Takatsukashinden 532
T 047-392-9134
F 047-392-9136
- 19 高与園**
Takayo-en
高塚新田 579-2
Takatsukashinden 579-2
T 047-392-3500
F 047-392-3200
- 20 平左衛門園**
Heizaemon-en
高塚新田 536
Takatsukashinden 536
T 047-392-9115
F 047-392-9118
- 21 高安園**
Takayasu-en
高塚新田 631-43
Takatsukashinden 631-43
T 047-392-1490
- 22 高友園**
Takatomo-en
高塚新田 600-2
Takatsukashinden 600-2
T/F 047-392-9147
- 23 高七園**
Takashichi-en
高塚新田 614-2
Takatsukashinden 614-2
T 047-392-5644
- 24 个印梨園**
yamatojirushi-nashien
高塚新田 109
Takatsukashinden 109
T/F 047-392-6981

1) 色の梨園は梨もできず
Pear picking orchards

各梨園
または
松戸市観光協会に
お問合せください
For more details
please contact
Matsudo Pear Farming
Agritourism Association

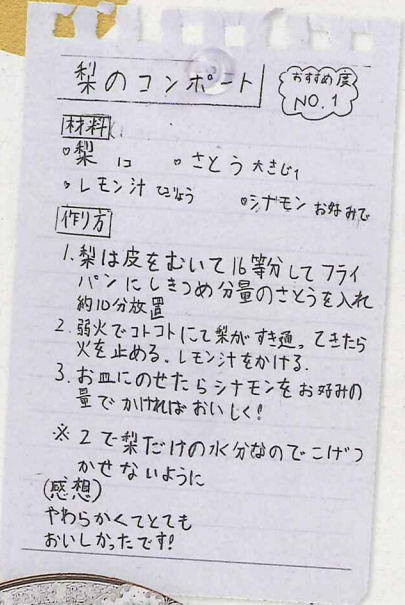


- 25 町山梨園
Machiyama-nashien
高塚新田 115-11
Takatsukashinden 115-11
T/F 047-392-6848
- 26 高善園
Takazen-en
高塚新田 270
Takatsukasinden 270
T/F 047-392-6107
- 27 長吉園
Chokichi-en
高塚新田 244
Takatsukasinden 244
T/F 047-392-6866
- 28 余園
Yamata-en
高塚新田 231
Takatsukasinden 231
T 047-392-5244
F 047-392-5294
- 29 高新園
Takashin-en
高塚新田 212
Takatsukasinden 212
T/F 047-392-5227
- 30 高和園
Takawa-en
高塚新田 201
Takatsukasinden 201
T/F 047-392-9344
- 31 高常園
Takatsune-en
高塚新田 160-162
Takatsukasinden 160-162
T/F 047-392-5352
- 32 種や園
Taneya-en
高塚新田 163
Takatsukasinden 163
T/F 047-392-0102

- 1 小暮園
Kogure-en
金ヶ作 161
Kanegasaku 161
T/F 047-387-3267
- 2 石川園
Ishikawa-en
金ヶ作 251
Kanegasaku 251
T 047-387-3458
- 3 吉乃園
Yoshino-en
金ヶ作 269-3
Kanegasaku 269-3
T/F 047-387-3281
- 4 株式会社真嶋園
Majima-en
金ヶ作 315
Kanegasaku 315
T 047-387-1019
F 047-385-3084
- 5 時田園
Tokita-en
松飛台 318-1
Matsuhidai 318-1
T/F 047-387-1637
- 6 香実園
Kajitu-en
五香 7-16-5
Goko 7-16-5
T 0120-041740
F 047-389-7014
- 7 古宮梨園
Komiya-nashien
五香西 1-30-16
Goko Nishi 1-30-16
T/F 047-718-1739
- 8 深野梨園
Fukano-nashien
五香 2-23-4
Goko 2-23-4
T 047-387-6615
- 9 ますだ園
Masuda-en
五香 8-41-1
Goko 8-41-1
T 047-387-0340
- 10 座間梨園
Zama-nashien
五香 5-12-1
Goko 5-12-1
T/F 047-387-7035
- 11 酒井梨園
Sakai-nashien
五香 5-20-1
Goko 5-20-1
T 047-387-3894
F 047-389-5227
- 12 山口農園
Yamaguchi-noen
六実 1-8-3
Mutsumi 1-8-3
T 047-387-7023
F 047-384-1174
- 13 川上梨園
Kawakami-nashien
六実 6-3-1
Mutsumi 6-3-1
T 047-389-9563
- 14 竹村梨園
Takemura-nashien
六実 2-13-1
Mutsumi 2-13-1
T 047-387-4328
F 047-387-4428
- 15 野口果樹園
Noguchi-kajuen
六実 3-29-11
Mutsumi 3-29-11
T 047-384-1359
- 16 野口農園
Noguchi-noen
六実 3-51-1
Mutsumi 3-51-1
T 047-387-6639
F 047-389-3832
- 17 むつみ石井梨園
Mutsumi Ishii-nashien
六実 3-32-3
Mutsumi 3-32-3
T 047-387-5609
F 047-387-5627

大橋小学校の子どもたちが考案「梨のコンポート」

平成14年、鳥取県から里帰りの二十世紀梨が大橋小学校に植樹されました。このことがきっかけとなり、毎年4年生が松戸市観光梨園組合連合会と一緒に梨の樹を生育する授業を行っています。受粉・袋掛けなどを体験したのち、収穫までを終えた子どもたちは授業の成果を発表。この梨の授業は、毎年12月頃の引継ぎ式で次年度の4年生へと引き継がれています。今回はその中から梨を使ったレシピをひとつご紹介します。
●考案者：大橋小学校 あいり/しょうご/ほのか/まほさん



“Pear recipe” By Ohasi elementary school students

In 2002, the “Nijyu-seiki” pear tree has returned from Tottori Prefecture and planted at Ohasi elementary school. From then on, every year 4th grade students have pear growing lessons associated with Matsudo Pear Farming Agritourism Association. The students learn and experience how to pollinate, cover the pears and after the harvest they give a presentation what they’ve learned. This pear growing lesson is taken over to the 3rd year students (in April they become 4th grade) in December. Here you can see one of the recipes that the students created.
Recipe made by: Airi/Syogo/Honoka/Maho

“Pear compote”

- Ingredients:
 ・A pear ・Sugar 1 table spoon ・Proper amount of lemon juice ・Cinnamon (optional)
- How to cook:
 ① Peel the pear and cut in 16 pieces. Put them on the pan with sugar and leave them for about 10 minutes.
 ② Cook them on low heat until the pear gets transparent color. After turning off the heat, add some lemon juice.
 ③ Place them on a plate and add some cinnamon if you want.
 * Since cooking with only pear containing water, be careful not to burn them.
 (Comments) They were soft and very delicious!

