



菊池のおいしい旬の味

きくちさんデー



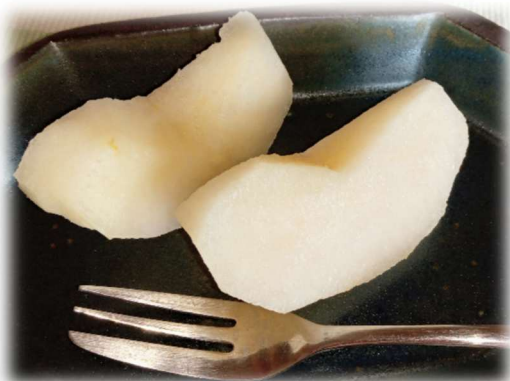
9月

なし

「きくちさんデー」では、菊池地区で生産される旬の食材を紹介します。

まだまだ暑い日が続いていますが、秋の味覚である梨が旬を迎えています。菊池市内では、水分が多く、甘みの強い「幸水」から収穫が始まり、「豊水」「新興」「秋麗」「あきづき」「新高」と品種を変えながら出荷されています。

梨は、シャリシャリとした食感の中に、砂の粒のようなものがあります。これは「石細胞」といい、食物繊維のかたまりです。そのため、腸の中のお掃除をし、腸内環境をよくする働きがあります。



なしえん ようす 梨園の様子



取材をさせていただいた、菊池市重味の山口正博さんの梨園は、6カ所あり、8月から9月の間は特に収穫作業が忙しく、朝5時半から8時ごろまでの間に家族3人でコンテナ12箱分を毎日収穫するそうです。写真に写っているのは、最初に出始める「幸水」という品種です。収穫まであと少しというところで、大きな梨の実がたわわに実っていました。



木の枝を、横に伸ばすために張ったワイヤーには、梨が当たっても傷がつかないように保護してありました。

何度か摘果（実を選別して落とすこと）をくり返して、1本の木に200個から250個のに残すそうです。

