



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、「秋麗」、「豊水」、「あきづき」、「新興」、「甘太」と品種を変えながら8～10月末まで出荷されています。

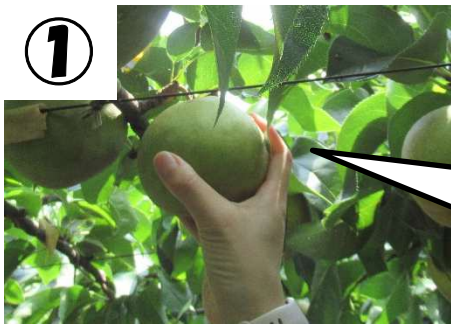
梨は、シャリシャリとした食感の中に、砂の粒のようなものがあります。これは「石細胞」といい、食物繊維のかたまりです。そのため、腸の中のお掃除をし、腸内環境をよくする働きがあります。



取材をさせていただいた
松岡 絹代さん

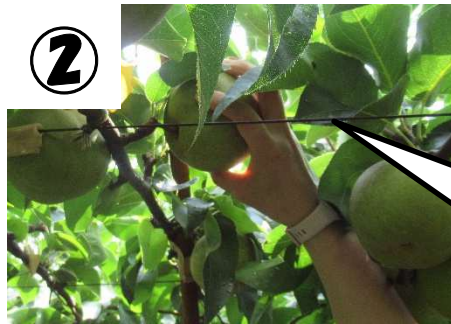
梨の収穫 ～実際に体験させていただきました♪～

①



梨の実を下からつかむ

②



上に向かってちぎる

朝（7時ごろから）と、夕方に収穫をします。毎年16トンほどを収穫するそうです。



今年は、ガによる被害が多いようです。この機械で明かりをつけ、ガを寄せ付けずに工夫されています。

柵や網で、いとしやカラスなどから梨を守っています。



たくさん良いものが収穫できた時や、「おいしい」と喜んでもらった時にやりがいを感じそうです。



幸水

秋麗