

梨まつり

蔵王の梨 111年の歴史 since 1913

第11回 みやぎ蔵王

1日限定!!

とき **令和6年9月1日**
8:30~12:00

ところ 蔵王町ふるさと文化会館特設会場
梨生産農家自宅・直売所
産直市場 みんな野

あふれる香りと果汁
王国の味 ざおう梨

参加農家にて応募券を配布します

購入金額 **1,000円**につき
1枚 蔵王町の特産品が当たる
応募券をお配りします。

当選は商品の発送をもってかえさせていただきます

主催 みやぎ蔵王梨まつり実行委員会

事務局:蔵王町農林観光課 ブランド振興係
TEL(0224)33-3004 FAX(0224)33-2257

地方発送も承ります!

協賛 遠刈田温泉旅館組合・(一財)蔵王酪農センター・エコファーム蔵王(株)

蔵王の梨 誕生の歴史





明治の初め頃、山形から円田の谷地山に移り住んだ人が屋敷に梨の木を植えました。当時は果物が珍しい時代でしたが見事に実らせ、当時円田村の役人であった佐々木初吉がその梨を食べ、あまりのうまさに驚いたことから蔵王の「梨」の生産が始まりました。

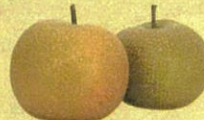



明治40年頃、屋敷脇の畑6アールに本格的に植栽した梨の苗木が、大正2年秋に見事に梨の実を付けました。収穫された150kgの梨は、木製の「ランプ箱」に詰め、家印を付けた化粧馬に積んで、打ち上げ花火を合図に旧円田村から仙台へ初出荷したとされています。

「蔵王町史民族生活編」より抜粋

「ランプ箱」に詰めた梨を、東京・大阪方面に出荷した大正初期の写真

梨の品種



			
幸水 8月下旬から9月上旬 シャリとした食感でみずみずしく、甘味強いのが特徴です。	豊水 9月上旬から9月中旬 果汁が多くジューシー、甘みも強いが酸味も感じられます。	あきづき 9月中旬から9月下旬 果肉は柔らかく、酸味は少なく甘みが際立ちます。	新高 9月下旬から10月上旬 大きくて食べごたえがあります。果汁が多く酸味は少なめです。
その他、各生産者それぞれに20世紀梨、かおり、甘太など多様な品種を生産しています。	20世紀梨 9月下旬から10月上旬 ジューシーで、酸味と甘さのバランスのとれた爽やかな味で、シャキシャキとした食感が特徴です。	かおり 9月下旬から10月上旬 その名のとおり、香りがよくサイズが大きいのが特徴です。	甘太 10月上旬から10月中旬 高糖度で食味が良く、かつ栽培が容易で豊産性の晩生の品種です。

