

安城発！大玉・高糖度の梨

「安城梨 甘ひびき」 10年の取り組みを紹介します。

J Aあいち中央梨生産部会（部会長：中嶋邦道）が栽培する「安城梨 甘ひびき」が、出荷開始から10周年を迎えます。この「甘ひびき」は、同部会の部会員である、安城市の猪飼孝志さんが育成（開発）したもので、大玉で糖度が高いことが最大の特長で、猪飼孝志さんの名義で品種登録しています。



甘ひびきの特徴やエピソード

- 甘ひびきは主力品種の「幸水」よりも大玉で、大きいものでは800g以上。糖度が13度以上で水分量が多いため、甘味が強く感じられる。
- 生産量が増えてきたものの、市場流通量はごくわずか。ほとんどがJ Aあいち中央の産直店舗で販売される。最も高級な規格で1玉1,000円だが、売れ残ったことがない。
- 6月から甘ひびきの出荷日の問い合わせがある。7月以降、ホームページに甘ひびきの販売日の情報を公開しているが、深夜2時からお客さんが並ぶこともある。
- J Aあいち中央のECサイト「碧海そだち」に出品すると数分で完売する。
- 販売開始から3年目（2015年）にマツコの知らない果物の世界で取り上げられる。
- 安城市のふるさと納税制度の返礼品になる。

甘ひびきに関する近年の取り組み

- 糖度だけでなく、「熟度」にもこだわって出荷している。同じ糖度でも、熟度が高いほうがよりおいしさを感じることができる。
- 贈答品として認知が広がってきたことから、販売用の箱をリニューアル。
名古屋文理大学の学生とタイアップして甘ひびきのシールも新たに作成した。



甘ひびきの出荷について

甘ひびき栽培農家：49人（管内のみ） 栽培面積：約2.1ヘクタール
 総出荷量：約15.2トン（2021年度実績） 出荷時期：7月下旬～8月上旬
 流通先：主に当J Aの でんまあと刈谷南・でんまあと安城西部・でんまあと安城北部・「道の駅」デンパーク安城で販売。一部、愛知県内のイオンにも流通。

（お問い合わせ先）※取材にお越しいただく際には、事前にご一報ください。

J Aあいち中央総合企画部企画課（広報担当：高瀬、杉浦、山村）

TEL：0566-73-5504／携帯（高瀬）：080-3667-3853／E-mail：kouhou@jaac.or.jp