

01 神川町梨出荷組合連合会

町には昭和の時代より設立された、「神川町梨出荷組合連合会」という組織があります。これは丹荘梨果出荷組合、西部梨出荷組合、八日市梨出荷組合、四軒梨生産組合の4つの組合が連携し、お互い梨の生産技術を高め、町内はもとより、町外、県外に向け神川の梨をPRしていくことを目的とした連合会です。

現在組合員は法人会員を含め40経営体あり、西口会長をはじめ、各組合の役員を中心に精力的に活動を実施しています。

連合会での様々な取り組みの中に、「共進会」という行事があります。共進会は今年で第51回目となり、50年の歴史のある行事です。この共進会は立毛の部、果実の部と2部門で構成され、各出荷組合から選出された農家の果樹園管理技術や、梨の出来栄を競うものです。互いに生産技術を競い合い、共に進み合い、神川の梨を支えています。

また、連合会では後継者である梨農家の育成にも力を入れており、地域おこし協力隊や、梨スクールの受講生への指導も積極的に行っています。



神川町梨出荷組合連合会
西口 学 会長

02 神川町梨スクール

おいしい梨が皆さんの手元に届くまで、梨の生産者は年間を通じてさまざまな作業を行っています。寒風吹きすさぶ中でのせん定、桜の開花を追い行う花摘みと授粉、小さな果実を間引く摘果、そしてようやく迎える収穫。ここには書ききれない作業もたくさんあります。

これらの作業に必要な栽培技術は長年の経験により蓄積されていくものですが、梨の栽培は1年で1サイクルしか経験できません。30年やっても30回しか栽培できないのです。

神川町梨出荷組合連合会では、経験に裏打ちされたさまざまな栽培技術を、若い世代の生産者や梨の新規就農を目指す人たちに伝えていく取組を行っています。

その1つが、令和3年10月に始まった「神川町梨スクール」です。主に連合会の役員が梨スクールの講師を務め、せん定や授粉、摘果など、年間12回の研修を行っています。

例えば、せん定は、樹をよく観察し、来年の姿を想像しながら行う特に難しい作業です。いかに観察力と想像力を働かせ、技術を駆使して作業するかが、来年の梨の出来を左右します。梨スクールでは、会議室での講義ではなく実際の梨樹を使って研修を行うため、連合会役員がこれまで培ってきた知識、技術、



梨スクールの様子

経験を実地で受講生に伝えることができます。

梨スクールは8人の受講生で始まりましたが、現在は町内外出身者を含め、19人が参加しています。当初は新たに梨経営を始めようとする人を主な対象としていたのですが、連合会がこのような技術継承の取組を始めたことから、実家が梨農家という若い人たちも少しずつ戻ってきてきています。

明治の時代から続いている神川町の梨栽培、新たな担い手へ着実にバトンが繋がっています。

神川町の梨のヒミツ・・・

神川町で栽培される梨の品種と収穫時期

8月	9月	10月	11月
幸水	あきづき	新高	新興
彩玉	豊水		

他にも…
甘太 9月下旬ごろ
にっこり 10月中旬ごろ
玉秋 10月下旬ごろ
など
たくさんの品種が時期によって次々と収穫されます。

幸水 (こうすい)

最もポピュラーな品種で、酸味が少なく、甘い梨です。果肉が緻密で、シャキシャキした食感が人気です。

彩玉 (さいぎよく)

みずみずしい甘さのジャンボ梨！埼玉県が育成した品種で、県内では栽培していません。現在人気急上昇中の品種です。

豊水 (ほうすい)

さっぱりした甘さとほどよい酸味のバランスのよい品種です。水分豊富でみずみずしく、果肉は柔らかめです。

あきづき (あきづき)

豊水×新高×幸水のハイブリッド！各品種のいいところりで、甘味が強いのが特徴です。

新高 (にいたか)

大きく香りがよいのが特徴です。見た目が立派なため、贈答用にも最適です。

新興 (しんこう)

水分たっぷりで甘味と酸味のバランスがよい品種です。日持ちに優れています。

さっぱり甘い 新興 ▶ 豊水 ▶ 幸水 ▶ 新高 ▶ 彩玉 ▶ あきづき しっかり甘い

シャキッと歯ごたえあり 新興 ▶ 新高 ▶ 幸水 ▶ 彩玉 ▶ あきづき ▶ 豊水 柔らかくてジューシー

小さめで食べきりサイズ あきづき ▶ 幸水 ▶ 新興 ▶ 豊水 ▶ 彩玉 ▶ 新高 大きくて食べ応えあり



梨直売所マップをゲットしておいしい梨を買いに行こう

梨直売所マップは経済観光課窓口または神川町ホームページ等から手に入れることができます。

