

稲穂がそよぎ、肌をなでる風に
秋の深まりを感じる季節。

うまくだ通信
【2021.08.30】

うまくだ通信 Vol.23

道の駅木更津 うまくだの里の生産者さん・イベント・新商品・レシピ等を発信してまいります！

生産者さん紹介！



嶋野陽一さん
御一家

嶋野さん家は、
うまくだの里から車で約30分。
3ヶ所の圃場にて梨栽培をしています。
木更津市においても「中郷地区」
と言われ歴史ある産地です。
梨園は、曾祖父の代から続き、
時代は大正まで遡ります。
現在の園長である陽一さんは、
「代々続く梨園を途絶えさせたくない」
との思いから16年前に継承をしました。



一番古い木は樹齢60年！
／枝は全長18mにも！

引き継ぐ際には、前園長の
お父様が圃場の木の
ほとんどを植え替えたそう。
梨の木々も、今年で16年が経ち、
多くの実がつかしました。
そして、今が最盛期！
うまくだの里にもたくさん並びます。



一番美味しい時期を見極め、
収穫することがこだわり。
収穫は、必ず朝行うとの
ルールも徹底しています。
また、長年積み重ねた経験に加え、
有機質の肥料を使用することにより、
美味しさも増していくとの事。
色や形の選別や、キズなどの確認も、
嶋野さんご自身が手作業で実施。
匂いもみて熟し具合も
判別の上、出荷を行っています。
お客様から美味しいとの
お声を頂いたり、贈り物で
喜ばれたりすることが、やりがいです。
一度ご購入され、ファンになって頂ける
お客様も多数。山梨など、遠方からの
ご注文、お取り寄せもあります。



／青から赤に色が移り変わります！
その時が、美味しい梨のポイント

自然を相手にしているため、
天候による被害には苦労します。
一昨年の台風においては、
収穫期だったことから、梨がほとんど
落ちてしまったとの話しも。
雨風により傷がつくこともしばしば。
近年の急激な天候の変化により、
収穫期のずれも生じますが、
対応をしています。

新商品

千葉の食べるパスタソース

ペペロンチーノ

ジェノベーゼ



702円 (税込)

972円 (税込)

スタッフより！



皆さん、こんにちは。
うまくだの里スタッフの石原です。
今回は嶋野梨園さんの取材に
行ってきました。
初めて行く梨園は、
勉強になることが沢山ありました。
今が旬の美味しい梨は、
お客様からも大変ご好評です！
品種も様々ありますので、
是非、お召し上がり下さいませ。
8月も間もなく終わりとなりますが、
残暑の厳しい日が続いております。
皆様、どうぞお体には
お気を付けてお過ごしください。
またのご来店を
心よりお待ちしております。