

町民と農家をつなぐ広報誌

INA Agri Channel

by Studio Agri

Connecting townspeople and farmers
public relations magazine

Vol.03

2021
Autumn

〔特集〕
伊奈の梨



梨

INA's Pears

伊奈町のいたるところに広がる梨畑――。

春には白い可憐な花を一面に咲かせ、

夏には立派な実をつけるその姿を、

みなさまもご覧になったことがあるのではないのでしょうか？

みずみずしくジューシーな梨は、

秋が近づくと食べたくなる果物の代表格ですよ。

今回は、昔から親しまれている伊奈の梨について、

知っているようで知らなかった！

そんな情報も織り交ぜて

ご紹介していきたいと思います。

contents

- 02 伊奈の梨
- 05 伊奈梨出荷組合の沿革
- 06 梨のいちねん
- 10 さお vs みずほの料理対決
- 11 ジョーのうんちく部屋
- 12 出てこい!! 新規就農者
- 14 農家の掲示板・募集情報





特集
伊奈の梨
INA's Pears

梨とは：

春になると二面白い花を咲かせる梨の木。なに科に分類させるかご存知ですか？
なんと、イチゴやリンゴと同じバラ科なんです！町の花であるバラと同じだなんて、なんだか伊奈町の歴史を感じますね。
そんな梨の花、まじまじ見てみると、種類によって違いが見えてくるんです。



What's Pear?

伊奈の梨のヒミツ
お教えします

梨の花

新高の花

花びらが5枚程。パツと開いた桜の花びらのような形。開花の時期が早く、収穫時期は遅め。



幸水や豊水の花

花びらが8〜10枚程。花弁が重なっているため、白さが際立っている。開花の時期は遅いが、収穫時期は早い。



同じ梨でもこんな違いがあるなんておもしろいですね。

Ina Town Hometown Tax Return Gifts

ふるさと納税返礼品

梨は伊奈町のふるさと納税返礼品でも大変好評です。

伊奈町では、ふるさと納税を行っていただいた寄附者様への返礼品として、伊奈町で生産された梨をお贈りしています。返礼品としてお贈りしている梨は2種類、「幸水」と「新高」です。どちらの種類も返礼品として大変人気があり、令和2年度寄附件数においては、全体に占める割合は約46.2%にも及びました。

伊奈町ふるさと納税制度は、平成27年度から始まり、梨は制度導入当初から返礼品として取り扱いがされており、大変人気のある返礼品です。伊奈町ふるさと納税における返礼品は、年を追うごとに品目のバリエーションが増え、令和2年度末時点では、83種類の返礼品の取り扱いがされていますが、その中においても、梨は根強い人気を誇っています。今後も、生産農家の方々と協力し、伊奈町産の梨の積極的なPRを進めていきたいと考えております。



令和2年度 伊奈町ふるさと納税返礼品ランキング

上位5品目

1位	梨『幸水』3kg
2位	トーマス三輪車(ブルー) 1台
3位	梨『新高』3kg
4位	埼玉県産 彩のかがやき(10kg)
5位	埼玉県伊奈町産シャインマスカット2kg

伊奈梨出荷組合の沿革

伊奈町の梨栽培の歴史は古く、大正11年頃より始まったと言われています。昭和27年、大戦後の食料難から、農業の混乱の中で先駆者たちが立ち上げ、共選共販という流通の変化に即応し、未開の地へ販路を開拓した伊奈梨出荷組合の軌跡を追ってみましょう。



History of Ina's Pear



満開の梨の花

1961(昭和36年)

大針1095番地に共同出荷所建設
当時は60坪の木造平屋建



花粉銀行

1982(昭和57年)

花粉開薬施設建設(花粉銀行)



50周年記念で購入したスピードプレイヤー

2003(平成15年)

伊奈梨出荷組合創立
50周年記念式典

1952(昭和27年)

梨栽培農家13名が「伊奈梨出荷組合」を結成



栽培技術講習会

1972(昭和47年)

大型選果所、集出荷施設建設、
完全共選共販施設設置



選果所の作業風景

1989(平成元年)

全国なし研究大会埼玉県大会
開催(視察園)



平成14年農産物共進会

毎年継続整備事業、町単独補助にて防鳥施設・
農薬飛散防止施設整備事業

組合長インタビュー

組合長に聞く



組合長 関根章さん
平成12年3月から組合長として就任、現在に至る。
梨の生産については積極的に常に品質の向上に努めている。

関根章さんは平成12年から伊奈梨出荷組合長に就任して、今年でなんと21年目を迎えます。そんな組合長に話を伺うと「今は隣の騎西や蓮田の組合もピーク時に比べると農家が減ってきている。伊奈町もだいぶ減ってきてしまった。」と話します。組合全盛時代は約130名いた組合員も今では12名に減少してしまいました。しかし、毎年組合員を対象に摘果や剪定の講習会を実施するなど熱心に指導したり、長年培ってきた知識と豊富な人脈を駆使して、市場の動向の調査や販路先の研究にも余念がありません。そんな組合長ですが、好きな梨はやはり幸水だそうです。

Annual schedule 年間スケジュール

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
摘蕾作業			↔									
花粉付け				↔								
実すぐり					↔							
袋かけ						↔						
収穫・選果								↔	↔			
剪定・接ぎ木	↔	↔	↔							↔	↔	↔



8月 収穫・選果

August / Harvest Fruit selection

手塩に掛けて育ててきた梨、いよいよ収穫です!農家さんが手作業で1つ1つ収穫した梨は、伊奈梨出荷組合選果所に集められていきます。この選果所では、形や傷の有無をチェックし、糖度や大きさによって「秀」「優」「並」と分けられていきます。そして種類ごとに箱詰めや袋詰めされ、私たちの手元に届くようになっています。

5月 実すぐり

May / Fruit thinning

花粉付けをした花が実を付け始めた頃、実すぐりという作業を行います。この作業は、実の数を制限し、1つ1つの梨により良い栄養がいきわたるようにするためのものです。



6月 袋かけ

June / Bagging

虫や鳥、病気などから梨を守るために、紙袋をかける作業を行います。この頃の梨は直径3センチくらいになっています。梨を直接手で持つと取れてしまうことがあるため、軸を持ってそっと入れていきます。

小ネタ



彩玉用(左)と新興用(右)で袋が違ったりする





梨のいちねん

四季によりさまざまな顔を見せてくれる梨。

いつも手に取るあのみずみずしい実ができるまで、農家さんがどんな作業をしているのか、1年の流れを追ってみましょう。

3月 摘蕾作業

March / Picking buds

冬の間に剪定や接ぎ木などを行った梨の木が春に花を咲かせ始める頃、受粉させるための花粉を取るために、つぼみを摘み、花粉銀行*で開薬作業を行います。



4月 花粉付け

April / Artificial pollination

自然界では風や虫によって受粉しますが、梨は同じ種類の花粉だとうまく受粉しなかったり、5つある柱頭すべてに受粉しないと梨の形がいびつになったりするため、人の手によって受粉させます。花粉銀行でできた花粉を、梵天のようなものでポンポンとつけていきます。



Annual schedule for Pear cultivation

美味しい梨ができるまで



*花粉銀行って な～に？

銀行!?なにそれなにかを預けているの?と思いますよね。実はこの花粉銀行、昭和57年からある、花粉を取るための施設なんです。摘蕾作業で集めたつぼみからとった薬をトレーに均一に並べ、25度前後に温度管理された場所で、薬が開き花粉が取れるようになるのを待ちます。24時間泊まり込みで管理するそうですよ!すごい!



これであなたも梨博士!?

梨の個性丸わかり情報

Introducing Pear varieties

これから旬を迎える梨の主な品種それぞれの特徴と栽培についてご紹介します。



日本梨の約40%を占める代表的な品種。収穫時期が早めで、甘み強いのが特徴。

選び方 シーズン中盤から出る褐色のものが、酸味が少なくおすすめ。



名前のおとおり果汁たっぷりでやわらか。甘みの中にほどよい酸味もある。

選び方 ふっくら丸みがあって、皮に張りがあるもの。同じ大きさなら、重いほうがおすすめ。



450～500gほどになる大きな梨。大きく育つと1kgになることもあるとか。風味豊かな甘さでしゃりしゃりした食感。昭和初期に命名された歴史の古い品種。

選び方 ふっくらしていて皮に色ムラがないものがよい。



円形で500gほどの梨。収穫時期が10月中旬頃で、ほかの品種よりも遅めのため、秋から冬にかけて楽しめる。

選び方 大玉のものは少しゴツゴツしていることがあるが、味は良いため気にしないでよい。



平成17年に品種登録された、埼玉県育成の、県内限定栽培品種。甘み強いジャンボ梨。基準をクリアすると…?

選び方 せっかくなら基準をクリアした9ページのものをどうぞ♪



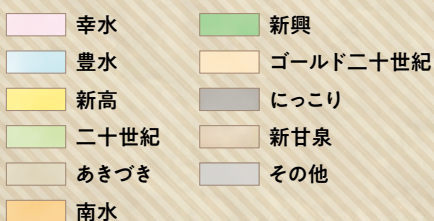
×



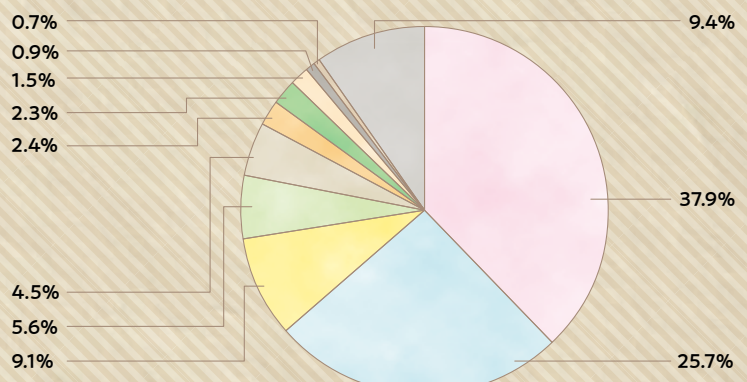
=



品種別栽培面積



(出典)農林水産省統計





黄金の雫

彩玉の中でも、糖度13度以上、重量500g以上という、厳しい品質基準をクリアしたものが、黄金の雫としてブランド化されて出荷されます。

甘み・大きさ・美しさ…そのすべてを兼ね備えているため、希少価値が高いものとなっています。

ギフト・贈答用に自信を持ってお勧めしている黄金の雫。見つけた際には、ぜひご賞味ください。



Brand Pear Ogon no Shizuku

甘さ、大きさの基準をクリアした
最高級梨

梨を使った伊奈の推奨品

Ina town Pear processed products



梨のマドレーヌ

Nashi no Madeleine

大きな梨が目立つ、お店で1番人気の商品。さっぱりとした甘さで、老若男女に食べやすいと好評。どんな季節でも食べられる味なので、手土産としてもどうぞ。

取扱い シャンティ洋菓子店
☎048-728-2116
所在地／寿2-87-4

梨ジャム

Nashi Jam

豊水梨特有のみずみずしさとまろやかな美味しさをお楽しみください。

取扱い ヤマザキショップ内田屋
☎048-721-1095
所在地／中央4-410
いな物産館
☎048-722-2619
所在地／学園2-188-1



伊奈梨ワイン「乙女の香り」

Inari Wine "OTOME no KAORI"

伊奈町産の梨を100%利用して梨の果汁のみを発行させた酸味と甘さのバランスのとれた梨ワイン。「壇内二次発酵」という製法で作った、泡のシュワシュワ感と梨本来の豊かな風味を楽しめるスパークリングワインもどうぞ。

取扱い 伊奈和飲倶楽部
☎048-721-1095

≡ Cooking Showdown ≡

梨をテーマに2人が本気のクッキングバトル!! みなさんはどちらを食べたいですか?



さお vs みずほの料理対決



STEP 1



梨をよく洗い、縦半分に切り、芯をスプーンなどでくり抜く。

STEP 2



2ミリくらいの薄切りにする。

STEP 3



耐熱容器に入れ、グラニュー糖をまぶし、ラップをして電子レンジ600wで約3分温める。粗熱をとり、キッチンペーパーなどでよく水気を切る。

STEP 4



常温に戻したパイシートを伸ばす。2~3センチくらいの幅でカット。…写真の幅がバラバラ?ズボラなら気にしない

STEP 5



パイシートに少しはみ出すくらいに梨を並べ、くるくると巻いていく。巻き終わりはしっかりとくっつける。

STEP 6



クッキングシートを敷いた天板上に並べ、200度に予熱したオーブンで約15分焼いたら出来上がり!

材料〈約10個分〉

- ・梨 1個
- ・グラニュー糖 … 大さじ1
- ・パイシート 2枚



同じ工程でリンゴver.も作ると映えますよ♪

VS

料理人
みずほ

梨のワッフル
シェアして食べたい♡

STEP 1



梨半分を一口サイズに切る。

STEP 2



フライパンで焼き色がつくまで火を通す。

STEP 3



残りの梨をくし形に切る。

STEP 4

皿に並べたワッフルに、2の梨とアイスをのせる。

STEP 5

ナッツを砕いて散りばめる。

STEP 6

3の梨とミントを添えて完成!

材料〈1人分〉

- ・梨… 1/2個
- ・ワッフル… 3個
- ・バナナアイス
- ・ナッツ
- ・ミント



甘党の人はトッピングにはちみつをかけてみて下さい♪

Joe's Unchik Room

ジョーのうんちく部屋

アグリ通信員ジョーが農業に関するうんちくをあれこれ語るコーナー。今日の話題はこれで決まり!

今日のお題：大針田んぼ耕作条件改善事業の巻



みなさんこんにちは。
今日は令和2年の年末から
3年の1月までに実施された
大針田んぼの耕作条件改善事業の
うんちくについて語りたいと思います。
それでは、レッツゴー!

① 伊奈町の東部に広がる水田地帯。その面積は約140haと言われ、古来より伊奈町の住民にお米を提供してきております。そのお米のおいしさ、また、お米作りに必要な水の大切さについては、賢明な読者のみなさまならご記憶かと思いますが、過去のINA Agri ChannelのVol01「伏せ越し工事」でなに? Vol02「粒立ちが違う! 伊奈のお米」で取り上げてございます。(え? 忘れた? では、バックナンバーを希望の方についてはアグリ推進課までGO!) そんな水田ですが、みなさん、その形や大きさについてご存じですか? 実は規格がきまっていて、その大きさは短辺が約18.18m、長辺が約54.54mの約991㎡の長方形なんです。

え、でも水田を見ているともっと大きい田んぼを見かけることもあるような…。そう! 農家さんは作業効率を上げる為に田んぼと田んぼの境の畔あぜ(通称クロ、シロはないよ)を取って田んぼの区画を大きくしているんです。ただ、田んぼごとには高低差があり、大きくした田んぼを均すのにはさすがの農家さんでも苦勞する。そこでこの「耕作条件改善事業」これは短刀直入に言うと「クロを取って均す」…。



整備前



整備後



こんなに大きくなりました♪

② まり田んぼの畔あぜを取って高低差をレベラーならを使って均し田んぼの表土を平らにすることです。※伊奈町で一番大きな区画、5反田んぼの耕作者に話を伺うと「今まで田植えに2時間かかっていたのに1時間で済んでしまったよ。稲刈りが楽しみじゃわい♪」この「耕作条件改善事業」、今後は小貝戸地区、羽貫地区と推進していく予定です。広がって作業しやすくなった田んぼで農家さんの笑顔が広がっていく様子を早く見たいものですね。

※レーザーレベラーで高低差を計測しながら耕運機で田んぼの表面の高さを一定に耕す。



笑顔でインタビューに答える岡田夫妻

いなか街道の東に広がる小貝戸地区の田んぼ。昨年新規就農した(株)水道屋の岡田夫妻が作付けする水田の面積は約3haにも上る。「安全な食品を確保する」そんな思いで始めたが、農業は甘くはなかった。天候だけではなく、農機具のメンテナンスや田んぼの給排水のタイミミングなどについては苦労し何度も失敗したという。「頭と身体を使うことが沢山ある。農業は自然との一騎打ち。太刀打ちできない場面もあるが、仲間や子どもたちがいれば楽しく、笑顔にもな

れ、どんな困難も乗り越えられる。こんなに充実感を共感できるものはほかにない。」と農業に魅せられている。そんな岡田さんは地域の子どもたちに田植え体験を行っている。「子どもたちに農業の体験をさせたい。農業には学校では教わらない学びや、普段の生活にはない癒しがたくさんある。自分の居場所がわからなくなっている子や迷いがある子に一度でいいから田んぼに来て欲しい。」と笑顔で話した。

農業を通じて子ども達の居場所を作りたい

New Farmer : SUIDOUYA



羽釜で炊いた出来立てあつあつおにぎり「何度食べても感動する」



子どもと一緒に大人も学ぶ！
農業ってこんなに楽しい！

水道屋

上尾市で設備工事業を営んでいる(株)水道屋。令和2年より本格的に農家として水稻に取り組み始める。農業を通じて子ども達の豊かな心を育てたいという思いから一緒に農作業を「ほたる」として行なっている。

住所／上尾市原市2130-1
連絡先／048-722-7711

「ほたる」の活動に
興味のある方はここをチェック！→



いつも一緒に農作業をしている仲間たち

出てこい!!



新規就農者

伊奈町で建設業を営んでいる(株)中原工業。農業に参入することについて代表の中原友春さんは「農家が減ってきて担い手がないと聞き、異業種ではあるけれども、農業に参入することで地元貢献できるのではないかと考えるようになりました。」と話す。農業の経験のない中原さんにとって、就農までのプロセスにはたくさんの方の支えがあったという。「農地の確保については、伊奈町アグリ推進課の担当者の方が親身に相談に乗って下さいました。何度も打合せを重ね、候補地を複数探していただいた農地を確保することができました。また、当社は栽培技術がなかったことから、(株)関東甲信

養液栽培で活路！異業種からの農業参入

New Farmer : NK FARM



町職員からの質問に笑顔で答える中原さん



トマトの森に迷い込んだよう

農業部門NKファーム始動
(株)中原工業

NKファーム



NKファームのトマトはフルティカという品種で中玉トマトの中でも糖度が高く、実が大きい。味は濃厚で甘いだけではなく、昔ながらのトマトの味もすることから小さいお子様からご年配まで美味しく召し上がっていただけます。

中原工業社屋前直売所
住所／伊奈町中央5丁目44
いな物産館直売所
住所／伊奈町学園2丁目188番地1
(ウニクス伊奈・伊奈物産館内)
NKファーム ハウス直売所
住所／伊奈町小室2943-1番

農家の掲示板

農薬の適正な管理を!



農薬を使用する際には、決められた用法・用量を守り、また使用後は適正な管理をしましょう。また近隣への迷惑を避けるよう、散布する時間帯にも注意し、なるべく早朝などに実施するようにしましょう。

農業者年金への加入を!



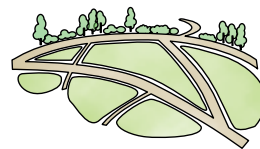
農業者が加入できる、積立方式・確定拠出型の安定した終身年金です。保険料は自分で選べて、またいつでも見直しが可能。他にも全額社会保険料控除、保険料の国庫補助など、メリットの多い農業者年金への加入をおすすめしています。

収入保険制度で災害への備えを!



収入全体を対象とした総合的なセーフティネットとして、収入保険がスタートしました。災害や価格低下などでの減収の際、最大9割が補填されます。品目の限定も基本的ありませんので、幅広い農業経営に対応することが可能です。なお加入にあたっては青色申告をしていることが必要です。

農地の適正な管理を!



農地の適正な管理は、農地法に定められている農地所有者の義務となっています。休耕地においても定期的に除草を行い、周辺に迷惑がかからないようにしましょう。また農地法の許可を得ずに農地を農地以外のものへと転用した場合、3年以下の懲役又は300万円以下の罰金に処される可能性があります。

アグリ推進課年間行事

バラまつり

毎年5月のバラまつりで、アグリブースが出店されます。新規就農者の新鮮野菜をはじめ、加工品や来場者限定プレゼントもあるかも!?



伊奈マルシェ

令和元年9月に、農福連携イベントとして中部公園で伊奈マルシェが開催されました。地元農業者や福祉団体が出店、また手話パフォーマンスの披露もあり、会場は終日賑わいを見せていました。



文化祭(農産物共進会、大根直売会)

毎年11月の伊奈町総合文化祭では、農産物共進会と大根直売会が恒例行事となっています。



シゲ's kichen mini

なしゴレン

材料(2人分)

なし:1個(今回は幸水を使用しました)
バナナ:2本
ホットケーキミックス:100g
牛乳:150cc
卵:1個
粉砂糖
シナモンパウダー
バニラアイス
ミント

作り方

- 1 牛乳に卵を入れよくかき混ぜる
- 2 ホットケーキミックスをいれてダマにならないように泡だて器で混ぜる・・・A
- 3 なしはくし形、バナナは1センチの厚さに斜めに切る
- 4 Aの生地をつけたなし、バナナを170℃のサラダ油でカリッとキツネ色になるまで揚げる・・・B
- 5 Bに粉砂糖、シナモンパウダーを振りかけ、バニラアイス、ミントを添えて今日はこれできまり!!



シゲ's う・ん・ち・く

インドネシア語で「nasi」は「飯」、「goreng」は「揚げる、炒める」の意味です。本来はチャーハンのような料理ですが今回は「なしゴレン」で「なし(梨)」を揚げちゃいました(ダジャレです)でもこれが、アップルパイのような食感でおいしいです。ぜひ熱々をご賞味ください!

募集情報

レクリエーション農園について



3月1日より、令和3年度のレクリエーション農園入園受付を開始しています。

入園期間：契約日から令和4年2月28日まで

区画面積：1区画約10坪（約33㎡）

入園料：年間5,000円／1区画

農園の空き状況の確認や契約手続はJAさいたま伊奈支店（721-2953）までお問い合わせください。



農業体験

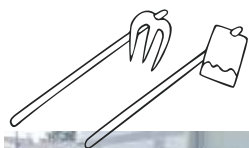
現役農家の指導のもと、定番野菜を栽培して農業に親しむ体験事業です。

申込開始日：4月上旬（定員になり次第終了）

実施場所：役場そばの畑

初回講習日：5月中旬

申込先：アグリ推進課
（721-2111）



援農ボランティア



農家での農作業のお手伝いを通し、技術を高めたり、農業への理解を深めることを目的とした制度です。受入先となる農家も同時に募集しています。ボランティアには誰でも登録でき、経験がなくても大歓迎です。お申し込み、お問い合わせはアグリ推進課（721-2111）へ。



米づくり体験教室



田んぼ地帯の真ん中で、昔ながらの方法で田植えと稲刈りを体験する事業です。おいしい空気を吸いながら、農家の気分を味わってみませんか？

実施時期：田植え…6月上旬

稲刈り…9月中旬

申込開始日：4月上旬

申込先：アグリ推進課（721-2111）



いなアグリチャンネル

伊奈町アグリ推進課職員が、伊奈町農業や農業政策のリアルを住民の皆様にお届けするコーナー。これさえ読めばアナタも伊奈町農業のエキスパート！



いなアグリチャンネルアドレス

https://ina-navi.net/article/agri_inamachi



INA Agri Channel オススメの逸店

Ina Agri Channel Recommended specialty store

昨年の11月にオープンした農家レストラン「VEGEBOY KITCHEN」。
今日はオーナーの大橋さんとシェフの影山さんにお話を伺います。

伊奈町の野菜を食す

畑からテーブルまで 徒歩0分



影山

お野菜をメインに使ったス

さい。

今後の展望などお聞かせくだ

さね。

大橋

影山さんが今までプロデュ

スしてきた街中などとは違い、

畑や街の中にぽつんと現れた

飲食店のため、お客様の流れ

や商品単価などのギャップが

掴みにくい点などですかね。

苦労したことは？

影山

まんぼうマルシェ※のイン

スタグラムにのっている野

菜に興味を持ったのが出会

いのきっかけでした。飲み

友達ができたと感じたのに

大橋君が下戸なのは意外で

したけど(笑)

大橋

かわいらしいお店の名前で

すね。

シンプルでわかりやすく伝わ

りやすさを大切にお子さんか

らお年寄りまで来てもらえる

ように親しみを込めました。

そもそも2人の出会いは。



1



イーツなどの開発やイタリ
アン、フレンチ、和食など伊
奈野菜の可能性を広げてい
きたい。
最後にひとこと
伊奈町のお客様に楽しんでも
らいたいと思う気持ちで日々
営業しております！従業員一
同お待ちしております。



2



3



4



5

- 採れたて野菜がたっぷりいただける「野菜のお惣菜御膳」
- 木のぬくもりがあふれる素敵な内観
- レストラン内に併設されている「ベジボーイキッチンマルシェ」料理に使われている野菜も買って帰れます。
- 新鮮野菜もサンド!「アボカドバーガー」絶品です!!
- オーナーの大橋さん(右)とシェフの影山さん(左)。ふたりの夢はまだ膨らんでいきます。

※INA Agri Channel Vol.01で紹介した「畑の中の採れたて野菜直売所」
詳しくはバックナンバーでチェック!!

ななひのだいどころ
VEGEBOY KITCHEN
ベジボーイキッチン



Shop Information

レストラン、野菜、惣菜、雑貨等

住所／伊奈町小室9350-1

営業時間／ランチ 11:00~15:00

惣菜野菜 11:00~19:00

定休日／日曜日、第2・第4火曜日

問い合わせ／050-1494-8473

