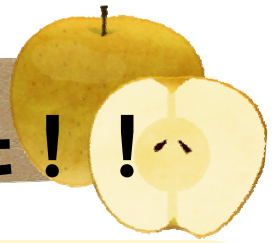


『三河梨』から

『西尾梨』へ名称変更しました！！



『西尾梨』へ名称を変更し、地産地消に全力

「西尾梨」へ名称変更することによって、産地化を見据えた地域ブランドの確立・消費者への訴求力向上を期待。また他産地との差別化を図り、付加価値を高めることによって、農家所得向上につながっていきます。あわせて別組織で集出荷のみ行っていた三河梨集荷センターとの運営を統合し、事業の集約化を図っています。

「西尾梨」を生産するJA西三河梨部会は、西尾市内の西尾市梨業組合と吉良町梨業組合が合併して2014年3月に発足。部会員67人・作付面積18㌥で「幸水」「豊水」「新高」「あきづき」などを年間約120～150トンを生産し、主に県内へ出荷しています。

『西尾梨』の特徴って、なんだろう？



『西尾梨』のこだわりは、こちら！！



🌸「有袋栽培」

産地全体で有袋栽培を行っているのは、
西三河地域ではここ西尾市だけ！！
梨ひとつひとつに袋がけを行い、収穫まで大切に育てています。

袋の中で大切に育てることによって、以下の効果があります。

- ① 果皮の仕上げを美しくする
- ② 病虫害の被害を防ぐ
- ③ 農薬使用量・回数を抑える



外観のよい
おいしい梨に育ちます！

🌸「交信かく乱剤」による環境に優しい梨づくり

害虫のナシヒメシクイの繁殖を抑制するため、交信かく乱剤「コンフューザーN」を利用した防除作業により、化学合成農薬の使用回数を減らした環境にやさしい梨づくりに取り組んでいます。

今が食べ頃！
《西尾梨の旬情報》

「幸水」 7月下旬～8月中旬



市内生産量の半数以上を占める人気品種！
やわらかい果肉で果汁もたっぷり。

「豊水」 8月下旬～9月中旬



果肉がやわらかく、みずみずしい豊水！
口の中に広がるさわやかな酸味と甘みを楽しんで。

「あきづき」 9月中旬～9月下旬



シャリッと食感とみずみずしさの絶妙なバランス！酸味は控えめ、上品な香りと甘みが特徴。

「新高」 9月下旬～10月上旬



多汁でやわらかく、口の中に広がる優しい甘みを感じて。
涼しい所で保存すれば、1カ月の長期保存も◎

地元で採れたみずみずしい梨を食べて、地域農業を応援しましょう！！