



多摩名産

多摩川梨

川崎の梨栽培の歴史は古く、江戸時代の初め頃から梨の栽培が行われていました。大正の終わり頃には、関東における一大産地となり、東京の市場で有名になっていきました。工業都市として発展するにつれて、栽培の中心は多摩川を北上して、現在の高津区、多摩区に移っていきました。昭和2（1927）年、多摩川沿いの梨生産者の組合が団結し、連合会を結成した際に「多摩川梨」の統一名称が決まりました。昭和30年代にはもぎどりの観光名所としても知られるようになりました。
 （「多摩区ふるさと写真集」 p36 コラムより）

梨園では春に白い花が満開になります。暑い夏が来ると収穫の時期です。近所の梨園では直売所が賑わいます。もぎどりができる農園もたくさんあります。家族やお友達とのレクリエーションに、出かけてみてはいかがでしょうか。



4月頃、白い花が咲きます



受粉の作業



袋かけをして



8月下旬頃から収穫です

とっておきの風景

散歩していたら、とっておきの風景に出会いました



4月の多摩は梨の花盛り



赤、白、桃色の桃も見られます



桜並木があちこちで見られます



きれいな生け垣や植木がたくさんみられます



生田の梅は2月頃が見ごろです



菜の花の見られる場所も

多摩川梨のお菓子レシピ

身近に採れる多摩川梨を、いろいろなお料理で楽しんでみませんか。梨の風味や食感を生かして、手軽に作れるお菓子をご紹介します。ジャムのレシピは、農家のお母さんから教えていただきました。

=梨のフルーツカクテル=



材料

- ・ホットケーキミックス 150 g
- ・梨 1/2 個
- ・卵 1 個
- ・牛乳 100cc
- ・缶詰フルーツカクテル 小缶詰 1/4

作り方

- ①卵をとき、牛乳を入れて、ホットケーキミックスを加え、フルーツカクテルといちよう切りにした梨を入れる。
- ②フライパン（テフロン加工）で、弱火で15～20分焼く。

=梨のホットケーキ蒸し=



材料

- ・ホットケーキミックス 200 g
- ・梨 1/2 個
- ・卵 1 個
- ・牛乳 100cc
- ・くるみ少々
- ・ドライフルーツ

作り方

- ①卵をとき、牛乳を入れて、ホットケーキミックスを加える。なめらかになるまで混ぜる。
- ②梨とクルミとドライフルーツを入れ、混ぜる。
- ③フライパン（テフロン加工）に入れて、弱火で5分。皿に移し、オーブン 160～170℃で10～15分焼く。

=梨ジャム=

材料

- ・梨 1 個
- ・レモン汁少々
- ・砂糖 50 g

作り方

- ①梨は薄めにいちよう切りにし、レモン汁を加え、なべに入れる。
- ②ゆっくりとへらで混ぜていく。
- ③そこへ砂糖を加える。

〈応用編〉梅ジャム

材料

- ・梅 300 g
- ・砂糖 100 g（甘さがほしいとき、後から加えても）

作り方

- ①梅はよく洗う。
- ②なべの中に入れ、砂糖を加え、焦げないように弱火でコトコトと煮る。
- ③煮ているときに、実と種がきれいに（新しい梅の時）はがれます。