

シャキシャキ食感でみずみずしい“利府梨”が旬を迎えています✧

今回は利府町で梨農家をしている引地崇さんにお話を伺いました。梨園に入ると、たわわに実った梨の木がずらり！

栽培へのこだわりが強く、収穫は完熟を見極めながら1人で行っているそうです！果実を傷つけずに測定できる糖度計も上手に活用。収穫後も1日裏返して糖度を全体に行き渡らせたり、病気の有無を見極めたりしているそうです。そのため形が綺麗で糖度も13～14ととても甘いです！（15～16になるものも！）これからの時期は「あきづき」という品種。そのみずみずしさは口に入れた瞬間溺れてしまうほど！？

今年の収穫は例年よりも1週間早かったそうですが、10月まで販売が続くとのこと😊
利府街道沿いに並ぶ梨農家の直売や農産物直売所アグリサントハウスでお買い求めいただけますので、旬の味わいをぜひどうぞ♪

9月28日には利府梨まつりも開催されますのでぜひ足を運んでみてください♪

→<https://www.rifukankoukyoukai.com/nasimatsuri.html>

■問い合わせ先

宮城県仙台地方振興事務所地方振興部 TEL:022-275-9140

#仙台エリアおすすめ食材 #食材王国みやぎ #利府町 #梨 # 利府梨 #あきづき #糖度高い #溺れるほどみずみずしい #アグリサントハウス #pear

