

# 味が自慢の「しろいの梨」です！

～白井市で生産されている主要な品種を紹介します～

品 種	収穫時期	特 徴
幸 水	8月上旬 ～ 8月下旬	酸味が少なく、甘みが強い、消費者に人気のある品種です。日持ちは室温で5日程度です。冷蔵庫での保存をお勧めします。
豊 水	8月下旬 ～ 9月中旬	果実は「幸水」より大きくなり、多汁で甘味と酸味のバランスの良さが特徴です。日持ちは室温で10日程度です。
あきづき	9月上旬 ～ 9月下旬	果肉は柔らかく果汁もたっぷりで、糖度が高く酸味が少ないのが特徴です。日持ちは室温で14日程度です。
新 高	9月中旬 ～ 9月下旬	大型の梨で、中には1kgを超えるものもあります。甘みが強くて柔らかく風味豊かな高品質の梨です。日持ちが良く冷蔵庫で保存すれば1か月以上持ちます。

梨の保存方法	夏期に収穫され流通する梨は日持ちの良いものではありません。購入したら冷蔵庫に入れ、早目に食べきるようにしましょう。箱入りの場合は、すぐに箱を開け、色のまわっている果実から食べてください。
梨の豆知識	梨は枝側よりもお尻(果頂部)の方が甘い傾向にあります。また、種に近い方よりも果皮に近い部分の方が糖度が高いです。主な栄養成分としては、食物繊維、ソルビトール、カリウム、アスパラギン酸が含まれます。 ソルビトールは水分保持機能があり、便秘予防に効果があります。カリウムは体内中のナトリウムの排出を促進し、血圧を下げる効果があります。アスパラギン酸はアンモニアの排出を促し、利尿効果があります。