

佐治の梨への愛情と お母さんたちの知恵と工夫が 詰まった梨シャーベット

大切に育てた梨を 何とか生かしたい

梨のシャリシャリ感とアイスクリームのようなまろやか感をミックス、そしてほんのりレモンの香り……。佐治町のお母さんたちの「手づくり梨工房」(田中みな子代表、13人)で作られる、梨まるごと1個分の果肉と果汁を使った梨シャーベットは、風味豊かで後味がさっぱり、何度でも食べてみたくなる絶品です。そのうえ、一つ一つが手作業で作



左
田中みな子さん
Minako Tanaka

右
岡村正枝さん
Masae Okamura

られ、添加物、防カビ剤などはいっさい使っていないので、安心して食べることができま

す。佐治町では、「二十世紀梨」、「新興」、「あたご」など、バラエティー豊富な梨が、山の斜面を利用して栽培されています。栽培農家のみなさんが、手間ひまをかけて大切に育てた梨。糖度や味は十分でも、大きさなどから規格外にされてしまうものがあります。そんな梨を何とか生かしたいとの思いから、2002年4月

手づくり梨工房



にこのグループが結成されました。

問題を一つずつクリア

以前からさまざまなグループが、梨飴、梨ジャムなどを作っていました。が、八頭農業改良所の普及員のアドバイザーでシャーベットに挑戦することに。今では、県内をはじめ、県外でも人気を集めています。最初は仕上げ用のアイスクリーマーがなかったため、ザラつきが残るなど、試行錯誤の繰り返しでした。「手づくり

梨工房」のある「婦人の家」の設備ではこのことをクリアすることができました。そこで、会員の担当を割り、村の助成を受けて念願のアイスクリーマーを購入。口あたりのよいまろやかなシャーベットができるようになりました。

次の難関は梨の保存。梨シャーベットは、収穫した梨の皮をむき芯を取り除いて薄く切り、グラニュー糖、レモン果汁、少量の水を加えて煮ます。これをナイロン袋に入