

令和6年11月12日

件名 はるなの梨第35回ジャンボ梨コンテストの開催について

はるなの梨第35回ジャンボ梨コンテストが、JAはぐくみはるな梨研究会の主催により下記のとおり開催されます。

ジャンボ梨は、県内有数の果樹産地である榛名地域で「愛宕（あたご）、王秋（おうしゅう）、新雪（しんせつ）」の3品種を、通常より長い期間枝につけたまま大きく育てたものです。

例年100～120点ほどが出品され、中には2キロを超える重さで、子どもの頭ほどの大きさのものもあり必見です。

午前11時から、ジャンボ梨の販売も行います。コンテストでの販売は売切れ次第終了となります。

また、11月20日（水）から、高崎オーパ1階の高崎じまんでジャンボ梨の特設販売コーナーを設置する予定です。

記

- 1 催し名称 はるなの梨第35回ジャンボ梨コンテスト
- 2 日 時 令和6年11月19日（火） 午前9時から
（出品されたジャンボ梨の一般公開は、午前10時からとなります。）
- 3 会 場 高崎市役所 1階市民ロビー
- 4 コンテスト、ジャンボ梨に関する問い合わせ先
JAはぐくみ 西部営農センター 担当：旭
電話番号：027-374-0256

【本件に関する問い合わせ】

農政部農林課

電話：027-321-1261

ジャンボ梨の おいしい食べ方

上から見た梨



①ナイフで切り取ります。
2cm程度の厚さが最適
です。

②皮をむいて芯を取り
召し上がり下さい。

③一度に食べられない場合は
ラップをして冷蔵庫へ。
日持ちが良いので数回に
分けて食べられます。

開
美
運
味



高
崎
産
地
直
産

はるなの ジャンボ梨

はるなのジャンボ梨は厳格な基準のもと育てられ、その中でも1.1kg以上の物だけがジャンボ梨として出荷されます。見た目は大ぶりですが味、品質ともに最高です。
水と緑に豊かな榛名の大地で、私たちが丹精込めて作ったジャンボ梨をご賞味ください。

■生産者・ご注文・お問い合わせ

王秋

おうしゅう

甘味 強い
果汁 たっぷり
酸味 少ない



一度見ると忘れない、つりがね型の特徴ある姿をしたジャンボ梨。2000年に登録、公表された新しい品種です。

追熟を待たずに収穫直後でもとてもおいしく召し上がれます。

食べごろは収穫後～年末頃。いつでもおいしく、長持ちもする品種です。

おすすめの
食べごろは
クリスマス
です。

愛宕

あたご

甘味 強い
果汁 たっぷり
長期 保存



雪のように真っ白な果肉、くせのない甘味とよい香りで、すぐに食べてもおいしいですが、本来3ヶ月くらいの長期保存が可能な品種です。

また長期保存により追熟する頃は酸味もぬけてまろやかになり、ジューシーな果汁もたっぷりで収穫直後とはまた違ったおいしさを楽しめます。

追熟は5℃前後の冷暗所で乾燥を避けるようにして保存します。
甘い良い香りがしてきたら食べごろです。

おすすめの
食べごろは
お正月
です。

新雪

しんせつ

上品な 甘味
果汁 たっぷり
しっとり 食感



愛宕同様追熟させることにより酸味が抜け甘味もグーンとアップ、新雪梨本来のまろやかなおいしさが楽しめます。香りや味にあまり個性はありませんがその分食べやすく誰からも好かれるおいしさです。

追熟は5℃前後の冷暗所で乾燥を避けるようにして保存します。
甘い良い香りがしてきたら食べごろです。

おすすめの
食べごろは
節分の頃
です。

愛宕

あたご



雪のように真っ白な果肉、くせのない甘味とよい香りで、すぐに食べてもおいしいですが、本来3ヶ月くらいの長期保存が可能な品種です。また長期保存により追熟する頃は酸味もぬけてまろやかになり、ジューシーな果汁もたっぷりで収穫直後とはまた違ったおいしさを楽しめます。

目安として年末からお正月頃に召し上がるのがおすすめです。

追熟は5℃前後の冷暗所で乾燥を避けるようにして保存します。甘い良い香りがしてきたら食べごろです。

♀ 20世紀 × ♂ 不明
↓ (今村秋?)
愛宕

母親は20世紀、父親は特定されていないようですが昔からある品種の“今村秋”という説もあるようです。大正初期頃から生産され始めた古くからある品種です。

はるな地区には昭和40年頃導入され、ジャンボ梨の代表品種として広く栽培されています。

はるなのジャンボ梨

冬将軍伝説®

冬将軍の到来とともに食べごろを迎える
はるなのジャンボ梨の中で
特に“大きくておいしいもの”の名称です

王秋

おうしゅう



一度見ると忘れない、つりがね型の特徴ある姿をしたジャンボ梨
2000年に登録、公表された
新しい品種です。

十分な甘味をもち、酸味は
ほとんどありません。
緻密な食感でジューシーな果汁
もたっぷりです。

追熟を待たずに収穫直後でも
とてもおいしく召し上がれます

食べごろは収穫後～年末頃
いつでもおいしく、長持ちもする
品種です



母親は中国梨と20世紀の雑種
父親はジャンボ梨の代表の新雪

まだまだ新しい品種ですので
生産量はとても少なく貴重品です
はるな地区の梨園でも、これか
らの有力品種として、育成に
ちからをいれています

はるなのジャンボ梨

冬将軍伝説®

冬将軍の到来とともに食べごろを迎える
はるなのジャンボ梨の中で
特に“大きくておいしいもの”の名称です

新雪

しんせつ



上品でくせの無い甘味、しやりしやりとした食感で果汁もたっぷり
香りや味にあまり個性はありませんが
その分食べやすく誰からも好かれる
おいしさです。

愛宕同様追熟させることにより
酸味が抜け甘味もグ〜ンとアップ、
新雪梨本来のまろやかなおいしさが
楽しめます。

追熟は5℃前後の冷暗所で
乾燥を避けるようにして保存します。
甘い良い香りがしてきたら
食べごろです。

♀ 今村秋 × ♂ 晩三吉
↓
新雪

母親は新高(にいたか)梨の
父親にもなっている今村秋、父親は
困い梨として有名な晩三吉。

超長期保存が可能な品種です
追熟させた新雪の食べごろの目安は
お正月〜節分の頃。

上手に冷所保存した例では一年後
でもおいしく食べられました。

はるなのジャンボ梨

冬将軍伝説®

冬将軍の到来とともに食べごろを迎える
はるなのジャンボ梨の中で
特に“大きくておいしいもの”の名称です