

なし
梨のはなし



なし い が し とくさんひん
梨は、伊賀市の特産品です。

あさばん ひるま きおん さ おお あめ
朝晩と昼間の気温の差が大きいことや、雨

すく たいよう ひかり あ
が少なく太陽の光をたくさん浴びることで、

あま なし
甘くておいしい梨ができます。

い が し はくほうなし
伊賀市には「白鳳梨」という

なし
ブランドの梨もあります。



白鳳梨

IGAMONO



はくほうなし

白鳳梨は

いがまい いがうし
伊賀米や伊賀牛とともに、

いが
伊賀ブランドにも

にんてい
認定されています。

いがし
伊賀市では、おもに「幸水」と「豊水」

ひんしゅ さいばい
という品種を栽培しています。



こうすい
幸水



ほうすい
豊水

こうすい

幸水のとくちょう

^{がつ}・8月はじめ～^{がつ}9月はじめにできる

^み・^{ちい}実は小さめ

^{あお}・^{みどりいろ}青みがかった緑色

^{あま}・さっぱりとした甘さ

・シャリシャリでみずみずしい



こうすい
幸水

ほうすい

豊水のとくちょう



ほうすい
豊水

がつ

がつなか

・8月おわり～9月中ごろにできる

み

おお

・実はやや大きめ

あか

みどりいろ

・赤みがかかった緑色

あま

さんみ

あじ

・甘みと酸味があってジューシーな味

きょう

きゅうしょく

なし

ほうすい

今日の給食の梨は、この「豊水」です。

きゅうしよく げんき
いがっこ給食センター元気

きょう きゅうしよく
では、今日の給食に

なし こいじょう
この梨を 330個以上

つかいました。



きゅうしょく ようす
給食センターの様子



かわ
皮をむいて
6分の1に切る
機械です。

