



第6回 水戸の梨

まちなかの近くに豊かな農地がある水戸市では、さまざまな農産物が生産されています。市では、地産地消に積極的に取り組む飲食店などを「みとうま」として認定。この連載では、農産品生産者と、みとうま登録店の方の想いなどを紹介します。

みとうま登録店など、詳細は、市ホームページを
ご覧になるか、お問合せください。

問合せ／農産振興課(☎259-2212)



梨づくりは愛情

川原井観光果樹園
川原井泉さん

森林公園の開園に合わせて、その来園者にも寄っていただけるようにと、梨づくりを始めました。現在は、幸水や豊水をはじめとする、さまざまな品種の梨づくりをしています。

「また食いたい」と思ってもらえる梨を提供できるよう、土づくりは特にこだわっています。また、虫がついたり、病気になったりしないよう、手間をかけて育てています。

梨は冷やしすぎると甘みを感じにくくなってしまいます。食べる1時間くらい前から冷蔵庫で冷やすのがおすすめです。

今後、茨城県オリジナル品種の恵水や、ぶどうも提供できるように準備を進めています。



自然豊かな地に根付くフレンチ

Restaurant ママノエル
丹下裕美さん

フランスでの修業と、東京でのレストラン勤務を経て、平成12年に自然豊かな木葉下町で当店をオープンしました。オープン当初、地元農家の皆さんが、採れたての果物や野菜を差し入れてくれたことをきっかけに、川原井さんの梨と出会いました。現在も、地元農家の皆さんから直接仕入れているので、新鮮な食材を使った料理を、お手頃な価格で提供することができています。

9月から提供するクラフティは、フランス伝統のデザートです。当店では、炒めた梨を生地の中に入れて焼き上げています。生の梨も添えているので、味や食感の違いをお楽しみいただけます。ぜひ食べてみてください。



▼「川原井観光果樹園」の梨

販売時期／8月中旬～9月下旬

販売場所／直売所(木葉下町425)

※電話(☎254-3513)での注文も受付けています。詳細は、

市ホームページをご覧ください。



▼Restaurant ママノエル(☎309-7520)

場所／木葉下町453-20

営業時間／11:30～15:00、17:00～22:00 ※ラストオーダーは、ランチ14:00、ディナー20:30。

定休日／毎週水曜日、第2火曜日

※詳細は、同店ホームページ(<http://www.mamanoel.com>)をご覧ください。



掲載している店舗情報などは通常営業時のものです。新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、変更となる場合があります。