

420.6.15.

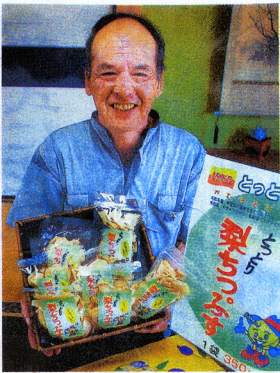
「梨ちっぷす」だれも売らなかつた

規格外の梨利用、商品化

八頭・山田農園

県特産の二十世紀梨 開拓を目指す試みで、八頭町徳丸の山田農園（山田義夫代表）が商標「梨ちっぷす」が商品。「低速する梨」がおい見えした。規格外の梨を有効活用し、新たな特産品として販路

「梨ちっぷす」は、スライスした日本梨を独自製法で乾燥させた。素材な手作り加工品。梨本来の酸味と甘みがあり、しんなりとした歯



「鳥取の新たな特産品になれば」と期待を込める山田代表＝八頭町徳丸

応えの食感が楽しめ、かむほどに味が出てくる。

同農園では年間を通して8種類以上の梨を栽培しており、現在販売中の「梨ちっぷす」には11〜3月がシーズンの赤梨「新雪」を使用している。糖度が12度以上と高く甘みが強く、3カ月程度の長期保存ができる。添加物などは加えていない。

9月初旬には、シーズン最盛期の二十世紀梨ちっぷすも登場する予定で、季節に応じて旬の品種を使用する。

八頭町観光協会理事なども務める山田代表（63）は「梨は鳥取を代表する果物だが、農家

は高齢化が進み、果樹園だけでは生活できない。鳥取の梨の付加価値を高め、新たな土産物にしたい」と強調。

規格外の梨を商品化することで、若い世代や鳥取市内のホテル営業意欲にもつなげたい。道の駅などで販売されている。

50分入り350円

JR鳥取駅構内の売店