

RIPENED

完熟

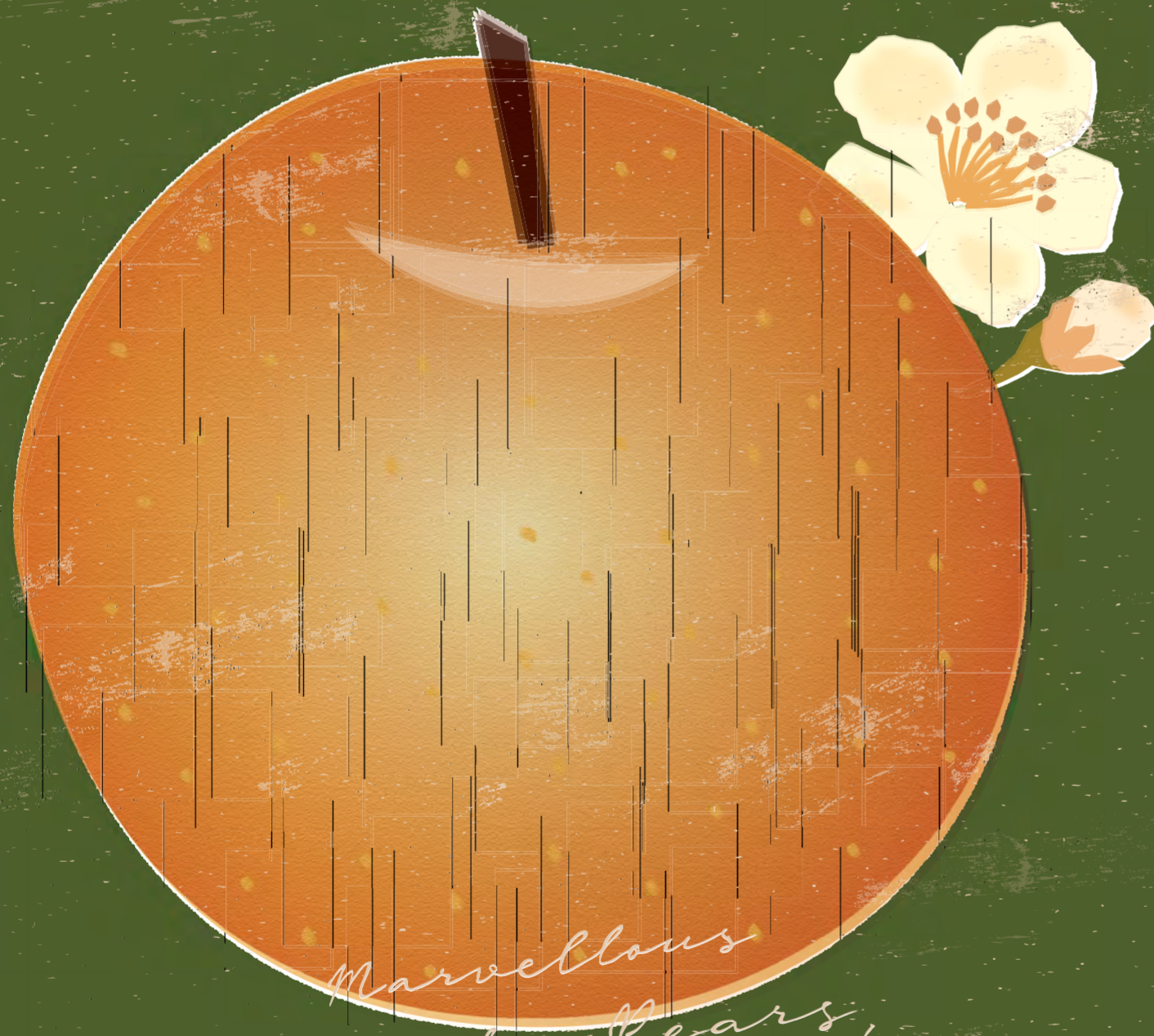
まつどの梨  
MATSUDO PEAR

2021

Matsudo, the birthplace of the '20th Century' pear variety

Chiba prefecture is Japan's largest grower of pears, and production in Matsudo and surrounding regions is thriving. Matsudo is particularly well known as the birthplace of the '20th Century' pear variety (or Nijyu-seiki in Japanese). Many of today's pear varieties can be traced back to the Nijyu-seiki pear, including the widely sold Kosui and Hosui varieties. Historically, the first Nijyu-seiki pear tree was discovered in 1888 by a then 13-year-old boy named Kakunosuke Matsudo at the village of Ohashi (within the current Matsudo city limits). He took good care of the young tree and ten years later sweet and juicy pears grew from its branches. The pears became famous for their wonderful taste, and Nijyu-seiki pear seedlings were consequently sold throughout the country.

100年前から、  
美味しい梨。



Marvellous  
Matsudo Pears,  
from more than  
100 Years.

MATSUDO  
PEAR  
58TH  
ANNIVERSARY

松戸市観光梨園組合連合会  
MATSUDO PEAR FARMING AGRITOURISM ASSOCIATION

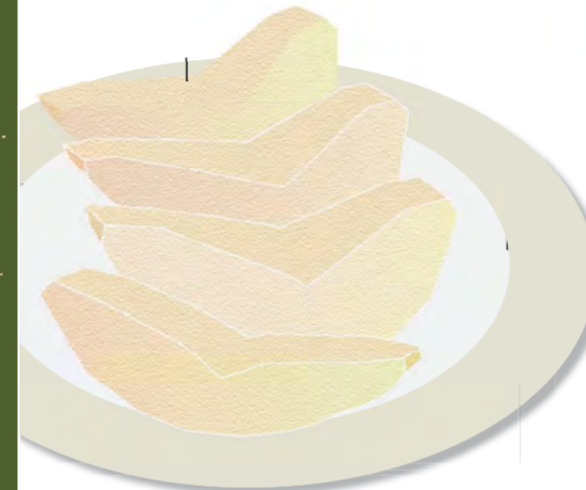
実は Matsudo pears are highly demanded,  
they often sell out before they make it to market.

まつどの梨®は需要が多く、  
市場にあまり出回りません。

ぜひ

梨園にお越しいただき、  
樹で熟した甘い梨を  
ご賞味ください。  
ご贈答用の箱詰、  
お徳用の袋詰などで  
販売しています。

Visit orchards and try the sweet pears  
ripen on trees.  
We have many varieties of pears  
depending on the harvest season.  
Gift box, value packs are also available.



■ご贈答用

各サイズによって値段が違い  
箱詰にして販売されています。  
持ち帰りや宅配することができます。

■お徳用

キズや変形、小玉などが詰めてありますが  
美味しく召し上がれます。  
「秀品」レベルの梨を安く提供しているもの  
もあります。

\*「秀品」とはご贈答用に使われるような品質の商品です。

■梨もぎ

・入園は無料。休憩所をご用意しています。  
・梨園の人は梨のプロですから、美味しい梨の見分け方や  
色々な梨の特徴をやさしく教えてください。  
・もぎとった梨は、すべて1kg750円(税込)でお買い上げください。  
\*取りすぎにご注意を!

■梨の選び方と、取り方のコツ

・美味しくなった梨は、きつね色(赤茶)になっています。  
・梨を下から手で包み込むように持ち、回しながら上へ持ち上げます。

■About pear-picking

・Admission free. Rest area is available.  
・It's a great chance to know about Japanese pears from pear  
farmers!  
・The pears you pick are weighed and charged at the rate of  
¥750/kg (approximately 2-3 pears, dependent upon size).  
Please be careful not to pick up too much pears.

■How to choose and pick up pears

・During pear picking, please choose the pears that are a 'red  
fox' color (i.e. golden brown) – they are ripe and ready to eat.  
・Hold the pear gently from its base, tilt it sideways, and twist gently while lifting the fruit upwards. The pear will come away  
from the tree without damaging the branches. Please take care not to drop any pears.

梨もぎと直売  
Picking and Direct Sale  
クーポン券  
Discount Coupon  
¥100  
OFF

1,000円以上お買い上げのお客様1回限り有効。  
Limited to one coupon per customer for purchases of ¥1000 or more.  
本券を切り取って松戸市観光梨園組合連合会加盟園にご持参ください。  
他のクーポンとの併用はできません。  
Remove the coupon and present it at a participating orchard.  
Not valid in conjunction with any other offer.

■Gift boxes

Sold in boxes according to pear size.  
Available to take-home directly or via home delivery.

■Economy bags

These pears have small imperfections that do not  
affect the flavor of the fruit (e.g. small lesions,  
deformities or smaller than average size).



## まつどの梨®とカリブの楽園・ドミニカ共和国



まつどの梨®は今まさにドミニカ共和国ですくすく成長中です!  
松戸市と同国との交流は、同国大使館公使がまつどの梨®の味を大変気に入り、自国で栽培し収穫したいと希望されたことがきっかけで始まりました。友好の輪は文化・スポーツなど様々な分野に広がり、ますます親交を深めています。



### ■Matsudo Pear & Dominican Republic of Caribbean Paradise

The Matsudo Pears are about to take root in Dominican Republic!  
The bilateral exchange between the country and Matsudo City have begun as the minister-counselor was impressed by the taste of the Matsudo Pear and he hoped to cultivate and harvest them in his homeland. The bonds of friendship are further strengthened, extending its field to the culture and sports.

エコファーマー  
に認定  
Eco-Farmer

「たい肥等による土づくり」「科学肥料を減らす」「化学農薬を減らす」この3つの取り組みで、環境と安全・安心に配慮した生産をしており、都道府県知事の認定を受けた農業者をエコファーマーといいます。  
Farmers who work to reduce their environmental impact through the incorporation of soil cultivation techniques and the minimization of chemical fertilizers and pesticides are known as 'Eco-Farmers'. This is an official designation received from the prefectural governor.

みのりちゃん  
Minori-chan



「みのりちゃん」マークは、松戸市で生産され一定の条件を満たした農産物に表示されています。  
The 'Minori-chan' mark is given to agricultural products that are produced in Matsudo and that also meet certain benchmarks.



当連合会は、緑地保護に協力しています。  
松戸市観光梨園組合連合会  
事務局 一般社団法人 松戸市観光協会  
TEL 047-703-1100  
火～日 午前10:00～午後6:00

Matsudo Pear Farming Agritourism Association  
TEL 047-703-1100  
Tue-Sun, 10:00am to 6:00pm  
<http://www.matsudo-kankou.jp/pearinfo/>



# 松戸は二十世紀梨発祥の地

二十世紀梨は、1888年(明治21年)に大橋村(現在の松戸市二十世紀が丘梨元町)で、当時13歳だった松戸覚之助少年によって発見されました。覚之助少年は、親戚の家で偶然苗木をみつけたのです。大切に育て、十年後実った梨はとても美味しい梨として脚光を浴びました。この梨は二十世紀を代表する品種になって欲しいという期待を込めて、1898年(明治31年)に「二十世紀梨」と命名されました。1904年(明治37年)には鳥取県でも栽培が始まり、現在では鳥取県が全国一の生産量を誇るまでに成長しました。21世紀を迎えた今、二十世紀梨は鳥取と松戸の友好の証として、新たに「人と人の絆」を結ぼうとしています。



## 高塚地区 TAKATSUKA District

100m

Pear picking orchards  
この色の梨園は梨もぎできます

各梨園または松戸市観光協会にお問合せください  
For more details please contact Matsudo Pear Farming Agritourism Association

- 1 たかごん園 Takagon-en  
高塚新田 443  
Takatsukashinden 443  
T/F 047-391-0878
- 2 丸荘園 Maruso-en  
高塚新田 432-20  
Takatsukashinden 432-20  
T/F 047-392-6300
- 3 隆園 Takashi-en  
高塚新田 324  
Takatsukashinden 324  
T/F 047-392-6480
- 4 七郎園 Shichiro-en  
高塚新田 321-6  
Takatsukashinden 321-6  
T/F 047-392-6041
- 5 高忠園 Takachu-en  
高塚新田 330  
Takatsukashinden 330  
T 047-391-5301  
F 047-391-3659
- 6 紙豊園 Kamitoyo-en  
紙数 863-18  
Kamishiki 863-18  
T/F 047-392-6945
- 7 高德園 Takatoku-en  
紙数 863-32  
Kamishiki 863-32  
T 047-392-6946  
F 047-713-8703
- 8 甚左衛門園 Jinzaemon-en  
高塚新田 62  
Takatsukashinden 62  
T/F 047-392-6570
- 9 高源園 Takagen-en  
高塚新田 54  
Takatsukashinden 54  
T 047-391-5058  
F 047-391-8633
- 10 高愛梨園 Takaai-nashien  
高塚新田 49-1  
Takatsukashinden 49-1  
T 047-392-6234  
F 047-392-6243
- 11 高春園 Takaharu-en  
高塚新田 34  
Takatsukashinden 34  
T 047-392-6491  
F 047-391-3941
- 12 治園 Osamu-en  
高塚新田 476  
Takatsukashinden 476  
T/F 047-391-8077
- 13 高久園 Takakyu-en  
高塚新田 473-2  
Takatsukashinden 473-2  
T/F 047-391-6480
- 14 高佐園 Takasa-en  
高塚新田 503  
Takatsukashinden 503  
T/F 047-392-5726
- 15 高松園 Takamatsu-en  
高塚新田 528  
Takatsukashinden 528  
T/F 047-392-9131
- 16 高丸松園 Takamarumatsu-en  
高塚新田 531-4  
Takatsukashinden 531-4  
T 047-392-0813
- 17 高代園 Takadal-en  
高塚新田 532  
Takatsukashinden 532  
T 047-392-9134  
F 047-392-9136
- 18 高与園 Takayo-en  
高塚新田 579-2  
Takatsukashinden 579-2  
T 047-392-3500  
F 047-392-3200
- 19 高安園 Takayasui-en  
高塚新田 631-43  
Takatsukashinden 631-43  
T 047-392-1490
- 20 高友園 Takatomo-en  
高塚新田 600-2  
Takatsukashinden 600-2  
T/F 047-392-9147
- 21 高七園 Takashichi-en  
高塚新田 614-2  
Takatsukashinden 614-2  
T 047-392-5644
- 22 高印梨園 Yamatojirushi-nashien  
高塚新田 109  
Takatsukashinden 109  
T/F 047-392-6981

- 25 町山梨園 Machiyama-nashien  
高塚新田 115-11  
Takatsukashinden 115-11  
T/F 047-392-6848
- 26 高善園 Takazen-en  
高塚新田 270  
Takatsukashinden 270  
T/F 047-392-6107
- 27 長吉園 Chokichi-en  
高塚新田 244  
Takatsukashinden 244  
T/F 047-392-6866
- 28 栄園 Yamata-en  
高塚新田 231  
Takatsukashinden 231  
T 047-392-5244  
F 047-392-5294
- 29 高新園 Takashin-en  
高塚新田 212  
Takatsukashinden 212  
T/F 047-392-5227
- 30 高和園 Takawa-en  
高塚新田 201  
Takatsukashinden 201  
T/F 047-392-9344
- 31 高常園 Takatsune-en  
高塚新田 160-162  
Takatsukashinden 160-162  
T/F 047-392-5352
- 32 種や園 Taneya-en  
高塚新田 163  
Takatsukashinden 163  
T/F 047-392-0102

## 五香・金ヶ作・六実地区 GOKO · KANEGASAKU · MUTSUMI District

250m

Pear picking orchards  
この色の梨園は梨もぎできます

各梨園または松戸市観光協会にお問合せください  
For more details please contact Matsudo Pear Farming Agritourism Association

- 1 小暮園 Kogure-en  
金ヶ作 161  
Kanegasaku 161  
T/F 047-387-3267
- 2 石川梨園 Ishikawa-nashien  
金ヶ作 251  
Kanegasaku 251  
T 047-387-3458
- 3 吉乃園 Yoshino-en  
金ヶ作 269-3  
Kanegasaku 269-3  
T/F 047-387-3281
- 4 株式会社真嶋園 Majima-en  
金ヶ作 315  
Kanegasaku 315  
T 047-387-1019  
F 047-385-3084
- 5 香実園 Kajitsu-en  
五香 7-16-5  
Goko 7-16-5  
T 0120-041740  
F 047-389-7014
- 6 古宮梨園 Komiya-nashien  
五香西 1-30-16  
Goko Nishi 1-30-16  
T/F 047-718-1739
- 7 ますだ園 Masuda-en  
五香 8-41-1  
Goko 8-41-1  
T 047-387-0340
- 8 座間梨園 Zama-nashien  
五香 5-12-1  
Goko 5-12-1  
T/F 047-387-7035
- 9 酒井梨園 Sakai-nashien  
五香 5-20-1  
Goko 5-20-1  
T 047-387-3894  
F 047-389-5227
- 10 山口農園 Yamaguchi-noen  
六実 1-8-3  
Mutsumi 1-8-3  
T 047-387-7023  
F 047-384-1174
- 11 川上梨園 Kawaguchi-nashien  
六実 6-3-1  
Mutsumi 6-3-1  
T 047-389-9563
- 12 竹村梨園 Takemura-nashien  
六実 2-13-1  
Mutsumi 2-13-1  
T 047-387-4328  
F 047-387-4428
- 13 野口果樹園 Noguchi-kajuen  
六実 3-29-11  
Mutsumi 3-29-11  
T 047-384-1359
- 14 野口農園 Noguchi-noen  
六実 3-51-1  
Mutsumi 3-51-1  
T 047-387-6639  
F 047-389-3832
- 15 むつみ石井梨園 Mutsumi Ishii-nashien  
六実 3-32-3  
Mutsumi 3-32-3  
T 047-387-5609  
F 047-387-5627

## 美味しい まつどの梨 図鑑【第2巻】～梨の個性を食べくらべ～ Tasty Matsudo pear chart (No.2) ~ Try different varieties of pears ~

松戸市は土壌・気候共に、条件に恵まれた梨の栽培適地です。梨には大きく分けて赤梨と青梨があります。江戸時代には約150品種でしたが、現在は約40品種ほど。松戸の観光梨園では全部で10品種ほどが栽培されています。Matsudo has a perfect condition (terroir and climate) to cultivate pears. There are 2 types pears; brown-colored and green-colored pears. There were around 150 varieties in Edo-era however nowadays we can have around 40 varieties. At tourism pear orchards in Matsudo, there are around 10 different varieties.



**幸水【赤梨：8月上旬～】**  
幸水は、豊水・新水とともに梨の三水と呼ばれており、全国で最も多く栽培されている品種です。毎年真っ先に出回る梨として知られており、和梨の中で最も沢山作られている品種です。甘さの中にほどよい酸味があり、果汁も豊富でその味と質のよさから長年にわたり高い人気を得ています。みずみずしさは梨の中で最も優れています。

**Kosui : Brown-colored pear early August ~**  
One of the most popular varieties, alongside Hosui. Brown, famous, and most widely produced variety in Japan. Its quality, sweetness, well balanced acidity and juiciness has cemented its place among the best pears in the country. The juiciest of them all!



**秋麗【青梨：9月上旬～】**  
ともに赤梨である幸水と筑水を交雑させ生まれた青梨です。見た目は飾り気がなく素朴ですが、果肉はきめ細かく、濃厚な甘さを堪能できます！栽培している農家が少ないため、希少性の高い品種となります。

**Shurei : Green-colored pear early September ~**  
A green-colored pear from the cross-breeding of two brown-colored pears; Kosui and Chikusui. Its appearance is rather simple but it has very sweet and sophisticated taste. It's a rare variety!



**新高【赤梨：9月下旬～】**  
長い期間収穫できる甘く大きな梨。幸水や豊水に次いで生産量の多い品種です。玉はソフトボールほど大きめですが、大きいからといって大味ではなく、大玉の方がより甘味が強く、上質な味わいになります。食感はシャリシャリとしていて、水分をたっぷり含んでとてもジューシーです。

**Niitaka : Brown-colored pear late October ~**  
Large and sweet variety with a long harvest period. Most produced brown-colored pear following Kosui and Hosui. The bigger they get, the sweeter and deeper their flavor grows. Quality unparalleled! Replete with a crunchy texture and juicy consistency.