

「かわさきそだち」を
いただきます！

給食×農業 を学ぼう

教えて！

多摩川梨のこと

多摩川梨の
タマさん



川崎と梨 歴史とひみつ

川崎は、関東でも有名な梨の産地だって知っていましたか？「かわさきそだち」の農作物の中でも、梨は収穫量1位をほこっています。昔は「川崎といえば梨！」といわれるほど、多くの人に親しまれていました。今回は、そんな川崎の伝統ある梨のことを紹介していくよ！



生産者の田村さんの畑を
見せてもらったよ！

▲田村果樹園
田村さん

田村果樹園でも、
およそ100年にわたって
梨を育て続けているんだよ。



▲川崎で梨づくりが始まったのは、今からおよそ250年前の江戸時代です。その後、まちの発展とともに梨畑は少なくなりましたが、今でも伝統的な梨作りは受け継がれています。



かわさきそだちの
梨のひみつ①

▲多摩川沿いの豊富な水と水はけの良い土地柄を活かし、1年サイクルで作られています。強い甘みが特徴です。



かわさきそだちの
梨のひみつ②

▲都心部に近いので、生産した梨を販売しやすいというメリットもあります。採れたてのおいしさがすぐ届くんだね！

「かわさきそだち」 食べてつながるSDGs

形や大きさが少しちがうだけで、お店には並ばない梨も、栄養士さんたちの工夫で、おいしい給食として生まれ変わっています。地元の食材を大切に食べ、食べものを無駄にしないことも、SDGsにつながっているんだよ。

「かわさきそだち」の梨が 給食で提供されています。

梨ピューレを作った、色々な献立を考えています。給食で、おいしく味わいながら川崎の伝統を未来につないでいこう！

献立例（試作案）

◀豚肉のしょうが焼き
（梨ピューレ使用）



▲梨ピューレ



▶おいしく食べてもらえるように献立を考えて作ってくれているよ。

