



海老名のナシはいかが？

今が旬のナシ。ナシは市内で生産されている代表的な果物の1つです。栽培は昭和27(1952)年に現在の東柏ヶ谷で始まり、その後、下今泉、門沢橋、中河内へと広がりました。最盛期のナシ農家は20戸以上あったといわれています。現在、ナシの生産を主体としている農家は3戸で、「幸水」「豊水」を中心に生産しています。

海老名のナシは、綾瀬市・大和市・寒川町で生産されたナシとともに「湘南梨」の総称で呼ばれています。市内でナシの栽培が始まって間もない昭和34(1959)年頃、生産者で組織した「湘南梨組合連合会」がナシの知名度を高めるためにブランド化したもので、現在も品評会で互いの出来栄を競い合いながら、品質の向上を図っています。

海老名のナシは生産数が限られていることから、主に市内で直売され、毎年7月下旬から9月中旬頃にさまざまな品種が並びます。収穫の直前まで樹上で熟成させるため、甘くてみずみずしく、市場に流通しているナシとは一味違います。海老名のナシを味わってみませんか。

〈参考資料〉海老名市農協組合史

園農政課 ☎(235)8539



こうすい 幸水

みずみずしく、甘みが強い。シャリとした歯ごたえが特徴。

【収穫時期】8月中旬～下旬

海老名で栽培されている主な品種

ほうすい 豊水

甘みと酸味のバランスが良い。果汁が多く、幸水より一回り大きい。

【収穫時期】8月下旬～9月上旬



本市で開催予定だった「第61回湘南梨品評会」は新型コロナウイルスの影響で中止に。来年に改めて開催予定です



塩脇梨園を会場に、青空市出店者会で実施しているもぎ取りイベント。ことは中止です



海老名のナシは「湘南梨」と名付けられ、ブランド化されています

