

No.1	提 案 名：宇都宮市をにっこり梨で“にっこり”な市に	
	提案団体名：チームサモサ	
	所 属：宇都宮大学 地域デザイン科学部	
	代 表 者：岸明日花	指導教員：鈴木富之
メンバー	岸明日花、前島美飛、毛木詩穂子	

○ 提案の要旨

宇都宮市で生産がさかんになっこり梨は知名度が高いとはいえない。そこで、宇都宮市内の梨農家が生産する、にっこり梨を扱うカフェを考えた。にっこり梨は見た目や生産時期が特徴的である。梨を使ったスイーツをいくつかメニューとして準備し、市内、市外から訪れる人に提供する。カフェで提供されるスイーツを若者世代に食べてもらえば、SNS で広まり、さらに有名になる可能性がある。にっこり梨を使ったスイーツを宇都宮の新しいグルメとして展開することで、にっこり梨の知名度を高め、食べてもらう機会を増やす。生産した梨をたくさんの人に味わってもらえる農家、味も見た目も楽しめる消費者の喜びをにっこり梨で作り出すことができる。

1. 提案の背景・目的

宇都宮市は、餃子が有名であるが、その他にも魅力がある。私たちは栃木県の梨の生産量が全国3位であることに目をつけた。その中でも、見た目にインパクトがあり、宇都宮市での生産が盛んであるにっこり梨を取り上げる。

後の現状分析でも示すように、にっこり梨を知らなかったり、食べたことがなかったりする人が多い。また、今回実施したアンケートから、おいしいものを食べるために出かけるという人は多いことがわかった。その中でも、旅先の特産物を使ったもの、インスタ映えするものがグルメとして求められている。そのため、宇都宮の特産物であり、見た目が特徴的なにっこり梨に着目した。今回の提案の目的は、そんなにっこり梨を市内外の人に食べてもらい、知名度を上げることである。

2. 提案の目標・課題「私たちでつくる「アスノミヤ」～スーパースマートシティの実現に向けて～」との関連

「スーパースマートシティ」は、「地域共生社会」「地域経済循環社会」「脱炭素社会」の3つの社会が、人やデジタルを電動力に展開する夢や希望がかなうまちである。私たちの提案は、スーパースマートシティの実現に向けてこれら3つの社会をすべて実現する第一歩になるだろう。

農家はにっこり梨の生産、私たちは大学生なりの柔軟な発想を提案し、それぞれの得意が交わることで協力して地域を盛り上げることができる。私たち大学生が宇都宮市内で生産された農作物を使用した提案を行っている点が「地域共生社会」の実現に繋がるだろう。また、宇都宮市内の梨農家が生産したにっこり梨を使用したスイーツを開発し、カフェを展開することで、「地産地消」を通した豊かな社会を実現できると言える。カフェの展開によりにっこり梨の需要も上昇して経済が循環し、農業の盛り上がりも期待できるだろう。これらの点は「地域経済循環社会」の実現に繋がる。「脱炭素社会」について、サイズ・重量・色・形状などが出荷規格に適合せず、市場に出回らない「規格外」のにっこり梨や、廃棄されてしまう梨をスイーツに加工することで食

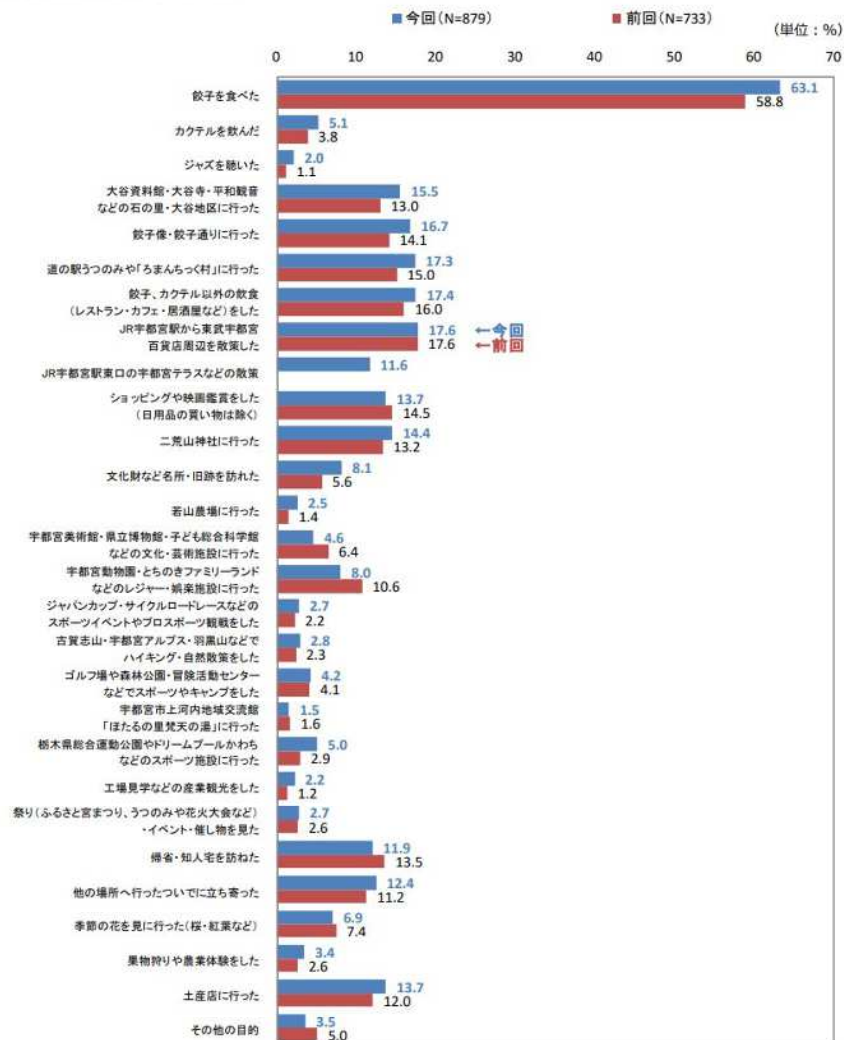
品ロスを減らし、二酸化炭素の排出の減少が期待できるだけでなく、「もったいない」の心を広めることができる。

3. 現状分析

3.1 宇都宮市に訪れる目的

宇都宮市が餃子で有名であるということは全国的に知られている事実である。図1に示す宇都宮市の「令和4年宇都宮市観光動態調査」¹⁾において「昨年1年間に『日帰りレジャー、飲食・娯楽など』や『宿泊を伴う旅行』で『宇都宮市』に行かれたとき、どのようなことをして楽しみましたか」という問いに対し、63.1%もの回答者が「餃子を食べた」と回答した。餃子のまちであると同時に、カクテルのまちでもある宇都宮市で「餃子、カクテル以外の飲食をした」と回答した人もわずか17.4%と、現状として過半数の回答者が餃子を食べることを目的として宇都宮市に訪れているということが読み取れる。

◇本市への来訪目的（複数回答）



※「JR宇都宮駅東口の宇都宮テラスなどの散策」については、今回調査からの項目。

図1 宇都宮市への来訪の目的²⁾

図2は「『宇都宮市』のイメージについて、お考えに近いものをそれぞれ一つずつお選びください」という問いに対する回答を表す帯グラフである。宇都宮市を「餃子のまち」として認識して

いる人は 94.7%と最も高く、広くイメージが浸透しているといえる。しかし、私たちが本提案で知名度を上げようと考えているにっこり梨については項目にすらあがっていない。全国に宇都宮市が「にっこり梨のまち」というイメージを持たせることが本提案の目的である。

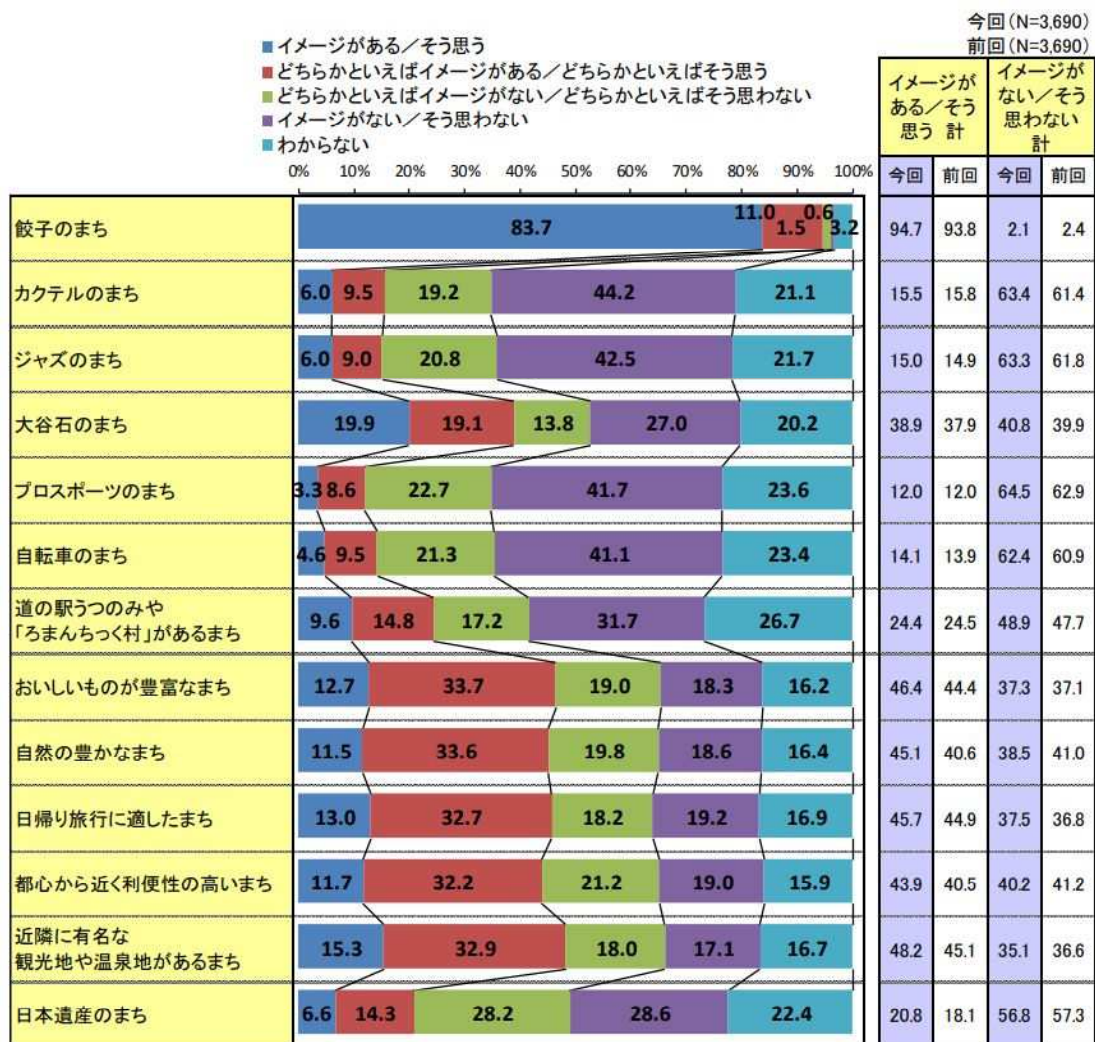


図 2 宇都宮市のイメージ³⁾

3.2 にっこり梨の特徴

図 3にあるように、「にっこり」は他の品種と収穫時期がずれている。また、収穫できる期間も長く、10月中旬頃から11月下旬頃まで収穫される。貯蔵性に優れているため、お正月でも味わうことができる。他の品種の供給が少ない時期に出荷できるため、商品価値が高まる。また、サイズがとにかく大きく、味が濃いのが特徴的である。1個あたり850g程度から1.3kgを超えるものもあり、梨の中では一番大きい品種だ。このような特徴をもつことを活かして、食べる人の印象に残る梨のスイーツを考える。

図 4から分かるように、にっこり梨の産地はほとんどが栃木県であり、宇都宮市でもさかんに生産されている。それにもかかわらず、宇都宮市がにっこり梨の主な産地であることは、現状分析でも示すようにあまり知られていない。

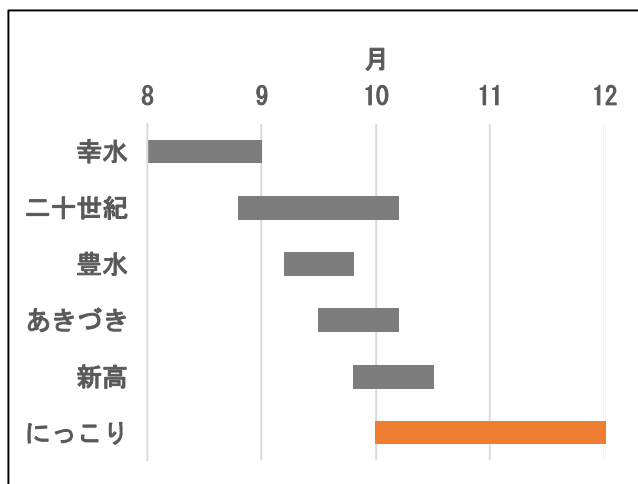


図3 梨の収穫時期⁴⁾

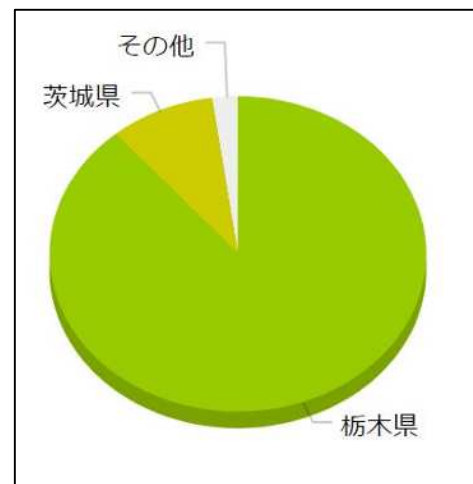


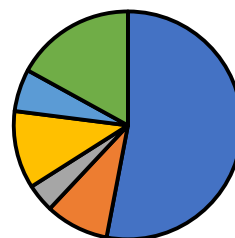
図4 にっこり梨の主な産地⁵⁾

3.3 大学生へのアンケート

観光への関心とにっこり梨の認知度についてアンケート調査を行った。

(1) アンケート調査の概要

- ・調査対象 大学生
 - ・調査方法 Google Form
 - ・調査期間 2023/9/19~10/3
 - ・回答数：138件
- 回答者の出身地は、図5の通りである。



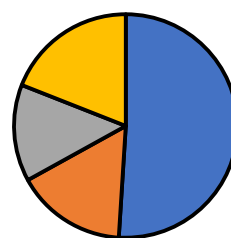
- 栃木県
- 群馬・茨城
- 南関東
- 東北
- 中部
- その他

N=138

図5 回答者の出身地

(2) アンケート調査の結果および分析

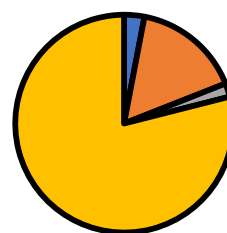
最初に、にっこり梨を知っているかどうかを尋ねた。図6は栃木県出身者、図7は栃木県以外の出身者の回答をグラフで示したものである。栃木県出身者は約半数が「知っていて、食べたことがある」と回答した。また、「知っているが、食べたことがない」という回答が少ないことから、県内の人は知っていれば食べているという傾向にある。そのため、認知をしてもらえば食べる人が増えると考えた。しかし、「初めて知った」という人の割合が2番目に多いという事実もある。全国（栃木県以外）での結果を見ると、「初めて知った」という人の割合が増え、食べたことがある人はほとんどいない。このように、全国での知名度が低く、栃木県出身であっても、にっこり梨を知らなかったり、食べたことがなかったりするという現状がある。



- 知っていて、食べたことがある
- 知っているが、食べたことがない
- 聞いたことはある
- 初めて知った

N=74

図6 栃木県出身者の回答



- 知っていて、食べたことがある
- 知っているが、食べたことがない
- 聞いたことはある
- 初めて知った

N=64

図7 全国のにっこり梨の知名度

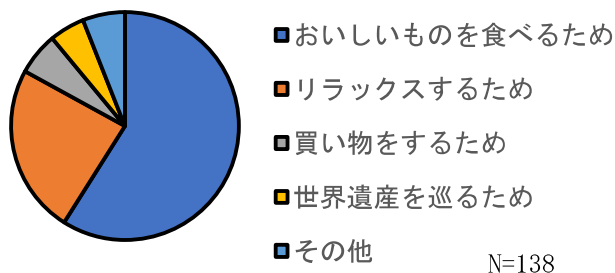


図8 出かける目的

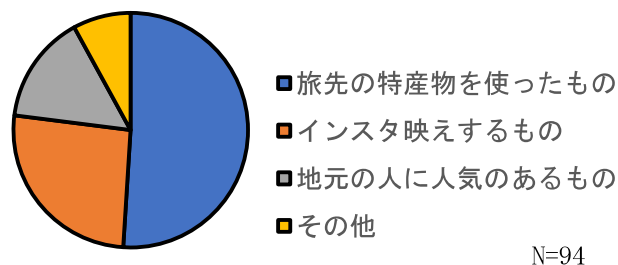


図9 どのようなグルメを求めて出かけるか

図8は「出かけるときの目的を教えてください」という問いに対する回答を示したグラフである。半数以上が「おいしいものを食べるため」と回答し、多くの人が食事を楽しむために出かけているということが分かる。また、「気になるグルメのためだけに県外に出かけることはあるか」という問いで「頻繁にある」「稀にある」と答えた人に対し、「どのようなグルメを求めて出かけるか」と聞いた。この問いで得られた結果を図9に示した。「旅先の特産物を使ったもの」を食べるために出かける人は回答者の約半数を占め、遠くに出かける時にはその地域ならではの食を求めている人が多いと分析できる。その次に多い回答が「インスタ映えするもの」であった。

これらのアンケート結果を私たちの提案に反映させると、宇都宮市の特産物を使った、思わずSNSに投稿したくなるようなスイーツが、魅力を感じるグルメになるだろう。これを提供することで宇都宮市への集客を見込めるとともに、にっこり梨を食べてもらう機会が増える。

3.4 取材

(1) JA 宇都宮南部営農経済センターへの取材

6月14日にJA宇都宮南部営農経済センターへ取材に伺った。そこでは栃木県内の梨の生産量、JAうつのみやの梨の生産量、品種、梨の選果方法、にっこり梨の特徴、農園とのつながりをお聞きした。

まず、栃木県内では梨の作付面積が700ha、生産量が17,000tであり、全国で3位であると伺った。JAうつのみやとしての梨の生産量は約4,000tと、栃木県内で1位を誇っている。主に城山地区、清原地区で生産されている。品種は出荷時期が早い順番で主に幸水・豊水・あきづき・にっこりを生産している。出荷時期が最遅のにっこりから花が咲き始めるため、晩生のにっこり梨は花が咲いてから収穫が始まるまでの期間が長い。生育期間が長いことからじっくり成熟し、にっこり梨の一番の特徴である大きな果実を実らせることができるという。収穫された梨はJAうつのみや東部選果場にて大きさ・形・糖度などを機械選果され、栃木県内だけではなく都心方面へも出荷されているという。ここで規格外となってしまったものは圃場で廃棄されてしまうものが多いが、加工品として利用されるものもある。栃木県内で生産された梨を使った主な加工品として、ガリガリ君梨味などが挙げられる。

(2) 阿部梨園への取材

7月14日に宇都宮市の阿部梨園へ取材に伺った。主に阿部梨園で生産されている梨の生産量、梨の植樹から収穫までの1年間の流れ、梨を利用した加工品、梨農家としてのにっこり梨への思いなどについてのお話をお聞きした。阿部梨園では、形が悪く廃棄になってしまうような直売できない梨については、JA農協に出荷している。出荷すらできないほど状態の酷いものは外部に提供し、レストランで提供するデザート、ビール、天ぷらなどとして加工している。また、栃木の名所や特産品のイラストが描かれた箱に、にっこり梨を含む多くの品種を詰めた贈答用のオリジナル商品を開発しているという。10月に収穫し、翌年1月まで保存できるという貯蔵性を活かし、贈り物にすることで梨の知名度の上昇に繋がるという話をいただいた。

阿部梨園は「栃木県といえばいちご」というイメージを変えたく、いちご農家に負けたくない

という思いが強い。“地域を盛り上げたい”という思いから、地域のためになる活動に力を入れている。栃木県内では、主に宇都宮市内のレストランやスイーツ店、東京都内の有名ホテルにも阿部梨園で穫れた梨を提供し、直売だけではなく、様々な形の梨を各地で楽しめるような工夫をしている。今後は阿部梨園の近隣の町である大谷町と連携し、阿部梨園で収穫された梨や加工品を販売することで、大谷地区の観光後に阿部梨園に立ち寄ってほしいという願いがあるという。

4. 施策事業の提案

にっこり梨をよりたくさんの人に知ってもらうために、宇都宮市内の梨農家が生産するにっこり梨を使ったカフェを提案する。

4.1 実施場所

カフェを実施する場所として、アクセスの良い宇都宮駅に近い立地を選ぶのが良いと考えている。県外から宇都宮を訪れる人にとって、駅から近いという条件は、行ってみようと思うきっかけになるのではないかと。または、梨農家の近辺にある土地を借りて、その農家で収穫した梨をそのままカフェで利用することも提案する。この実施場所については、行政と協力して場所を見つけていきたいと考えている。

4.2 メニュー案

具体的なメニューとしては、梨パフェ、梨飴、梨シャーベット、梨ジャムを試作した（表1）。

表 1. メニュー案

		
	梨パフェ	梨飴
材料	梨、スポンジケーキ、コーンフレーク、杏仁豆腐、ヨーグルト、生クリーム、ミント	梨、グラニュー糖、水
作り方	①梨は皮をむいて芯を取る。 ②器にスポンジケーキ、コーンフレーク、生クリーム、杏仁豆腐、ヨーグルトを重ねる。 ③最後に梨を盛り付け、生クリームを絞りその上にミントを添える。	①梨をよく洗ってくし切りにする。キッチンペーパーなどで水分を取り、竹串などに刺しておく。 ②フライパンや鍋にグラニュー糖：水を4：1の割合で入れ、火をつけていない状態で良く混ぜる。 ③弱～中火にかけ、混ぜずにぐつぐつ泡が立つまで煮詰める。 ④飴が少し茶色っぽくなってきたら、梨を飴にくぐらせ、全体に絡めるようにする。 ⑤クッキングシートの上に置いて冷まし、固める。
ポイント	左から2番目のパフェはにっこり梨をまるごと1つ使っているため、現状分析で示した、宇都宮ならではの食材を使い、インスタ映えするインパクトのあるスイーツを満たしている。まるごと1つは食べられない人のために、4種類の大きさを用意して選べ	近年、代官山 Candy apple ⁶⁾ などの本格スイーツりんご飴が注目を集めている。食べやすいサイズにカットし、カップに入れるなど工夫をすることで、店内に入らなくても梨を食べることができる。梨でも同じような飴を作れるのではないかと思います、試作した。

	るようにした。今回使用した材料以外にも、梨はバニラアイスやグラノーラなどとも味の相性が良いと考えられるため、アレンジが効くのもパフェのよい点である。	しかし梨は水分が多く、水分を完璧に取り除くことは難しい。皮の部分には餡がつきやすいが、内側は時間が経過すると水分が出てきてしまい、餡が溶けてしまうため、出来立てが一番おいしく食べることができる。餡のパリパリとした食感と、梨のシャキシャキとした触感を楽しめる。
気を付ける点	・器に材料を重ねていくときに、断面をきれいにさせるようにする。 ・まるごと梨を使うパフェは、食べやすいように切り込みを入れ、取り皿を用意する。	・梨を餡にくぐらせる際、時間を掛けると餡がどんどん固まってきて、見た目がでこぼこになってしまうため、素早く作業する必要がある。 ・餡が高温になっている為、火傷に注意して行う。 ・にっこり梨を丸ごと一個使用した餡も試作したが、梨が大きいため餡を絡める作業が難しかった。

		
	梨シャーベット	梨ジャム
材料	梨、グラニュー糖、無糖ヨーグルト、ミント	梨、グラニュー糖、はちみつ
作り方	①梨は皮をむいて芯を取り、一口大程度のざく切りにする。 ②おろし器で①の梨をすりおろす。 ③バッドに移してグラニュー糖と無糖ヨーグルトを混ぜ、冷凍庫で冷やし固める。 ④1時間程度して凍ってきたら、フォークで崩し混ぜ、再度凍らせる。これを何回か繰り返す。 ⑤器に盛り付け、ミントを散らす。	①梨の皮を剥いて、半分に切る。片方は1cm角の角切りにし、もう片方はすりおろす。 ②鍋に①の梨とグラニュー糖、はちみつを入れ、弱火でグラニュー糖が溶けるまで煮る。こまめにアクを取る。 ③砂糖が溶けたら中火にし、全体的に水分が減り、とろみが出てきたら火を止める。煮沸しておいた瓶に詰め、粗熱を取ったら完成。
ポイント	にっこり梨の特徴である甘さとみずみずしさが引き立つように、できるだけ味付けをシンプルにした。大きさが基準に満たなかったり、形が整っていなかったりする梨を利用することができるため、食品ロスを減らすことにつながる。	にっこり梨の食感を残すために、全てすりおろすのではなく角切りも加えた。梨の甘味と、シャキシャキとした食感を楽しむことができ、トーストなどとも合う。また、瓶に詰めることで、お土産としても提供する。これまで紹介してきたスイーツはその場で食べるものが多いが、ジャムは持ち運んだり、持って帰ったりすることもできる。宇都宮に来た人だけではなく、その友人や家族にも、にっこり梨を広めるきっかけになるのではないかな。
気を付ける点	・梨は水分が多いため、すりおろした際に水っぽくなるため、冷やし固めるのに時間がかかる。 ・提供するときも時間がたつとシャーベットが溶けてしまうため、早めに食べてもらうようにする。	・アクをこまめに取り除くことで、渋みが少なくなる。砂糖を溶かすために、少しずつ混ぜる。

4.3 実施時期

にっこり梨を使用したカフェの実施時期は、収穫期である10月～1月上旬にすると考えている。期間限定で開催することで、希少性が生まれる。さらに、宇都宮市でカフェを実施することで、「その土地でしか食べることができない」という固有性を持つ。図9に示したように、気になるグルメのために県外に出かける人は、旅先の特産品を使用したグルメを求めている人が多い。場所と期間を限定することで、食べたいという意欲がより高まったり、関心を集めたりすることが期待できる。今回の提案は、にっこり梨をメインで行っているが、仮に夏から営業する場合には、栃木県内で生産されている幸水や豊水など、他の品種を使用して梨のスイーツを提供する。インパクトのあるにっこり梨を入り口として、栃木県内で梨の生産が盛んであることを知ってもらい、多くの人に食べてもらいたい。

【参考文献】

- 1) 宇都宮市観光動態調査：宇都宮市公式 Web サイト, 令和4年宇都宮市観光動態調査, https://www.city.utsunomiya.tochigi.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/007/262/r4doutai.pdf, 2022年. (2023年10月18日閲覧)
- 2) 宇都宮市観光動態調査：宇都宮市公式 Web サイト, 令和4年宇都宮市観光動態調査 25 ページ, https://www.city.utsunomiya.tochigi.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/007/262/r4doutai.pdf, 2022年. (2023年10月18日閲覧)
- 3) 宇都宮市観光動態調査：宇都宮市公式 Web サイト, 令和4年宇都宮市観光動態調査 49 ページ, https://www.city.utsunomiya.tochigi.jp/_res/projects/default_project/_page_/001/007/262/r4doutai.pdf, 2022年. (2023年10月18日閲覧)
- 4) 梨の品種についてのご案内：阿部梨園, 品種ごとの収穫時期（販売時期）, <https://abe-nashien.com/products/variety/>, 2017年. (2023年10月19日閲覧)
- 5) にっこりナシ（日本梨）：果物情報サイト果物ナビ, にっこり梨の主な産地, <https://www.kudamononavi.com/zukan/jpnpear/nikkori>, 2020年. (2023年10月19日閲覧)
- 6) 代官山 Candyapple とは：代官山 Candyapple, 提供方法 <https://www.candy-apple.shop/>, 2023年. (2023年11月1日閲覧)