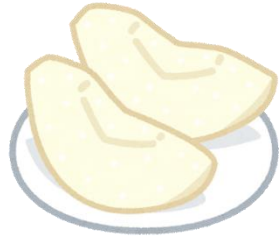
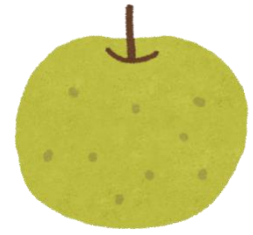


地産地消だより



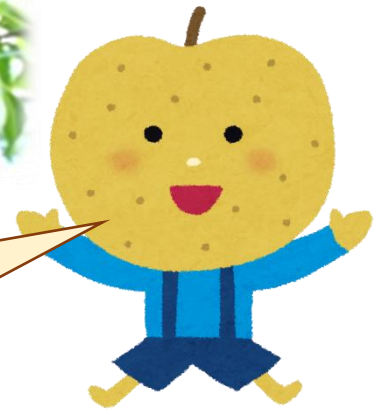
彦根梨



当院では「彦根梨」を提供します。



糖度
11度



彦根梨は、樹上で完熟にさせてから収穫するため、高い糖度と梨本来の旨味が特徴です。

彦根梨には各品種があります。

- 8月中旬から『^{こうすい}幸水』 → 彦根梨の主力品種。緻密な肉質でみずみずしい。
- 9月上旬から『^{ほうすい}豊水』 → 程よい酸味と風味がある。
- 9月中下旬から『あきづき』 → 酸味が少なく、みずみずしい。

ホームページ「JA東びわこ」より抜粋

※彦根梨は完熟後の収穫のため、日持ちせず、流通が難しいため市場にはほとんど出回りません。

梨は、疲労回復に役立つ“アスパラギン酸”が豊富なため、夏バテ回復におすすめです。また、“ソルビトール”や、“食物繊維”も多いため、整腸作用が期待できます。



彦根市立病院

Hikone Municipal Hospital