

八峰町峰浜地区では、100年以上にわたって梨を栽培している。峰浜梨は、風味が良くジューシーな梨として知られ、その独特な味わいは、この地域の沿岸の砂質土壌と、丁寧な栽培方法によるものである。

峰浜では、洋梨およびたくさんの種類のアジア梨（ヤマナシ、通常は単に梨と呼ばれる）が生産されている。アジア梨は、東アジア原産の「*Pyrus pyrifolia*」という木の果実である。アジア梨は、一般的に洋梨よりも大きく、リンゴのような丸い形をしているが、それぞれ独自のシャキシャキした食感がある。峰浜で生産されるアジア梨の主な品種には「幸水」、「豊水」、「あきづき」、「長十郎」、「かほり」がある。洋梨の代表的な品種は「フレミッシュ・ビューティー日面紅」である。際立った甘さの「あきづき」から、あっさりして香り高い「かほり」まで、それぞれの品種が独特の味わいを持っている。

日本では、果物の見た目は味と同じくらい重要である。農家の人たちは、ほぼすべての作業を手作業で行い、一つ一つの梨に細心の注意を払って育てている。春には、花と花粉を砕いたものを入れた袋に房状の棒を少し浸して、木に咲いた花に受粉させる。枝に小さな梨が出てくると、小さめのものや形が悪いものは切り取られる。それによって、木がより多くのエネルギーを残った梨に向けるように促すことができる。梨の皮は傷つきやすいので、成長過程の梨を一つ一つろう紙の袋で包み、虫、病気、天候によるダメージから守る。果実が熟すと、手作業で収穫される。峰浜では、9月と10月に梨が収穫される。気温が低いため、日本の他の地域よりも少し遅れて収穫作業が行われるのである。

峰浜梨の農家は、人気のある新品種の生産をスピードアップさせ、顧客の好みの変化に対応するために、接ぎ木と呼ばれる栽培技術を採用している。必要とされる品種の木の枝を丁寧に切り取り、さらに樹齢の高い、しっかりと根が張った木の枝の切断面に当てる。この二つは、枝が幹から栄養を吸収することができるようになるまでの数か月のあいだ、しっかりと固定される。梨の苗木が成熟して実を結ぶまで何年も待つ必要がなく、1年以内に台木から新しい品種を育てることができるのだから、接ぎ木の効果は絶大である。また、接ぎ木を行うことで、より繊細な品種が、より樹齢が高く病気や天候の変化に強い丈夫な木の利点を生かして成長することができる。そのため、峰浜果樹園を訪れると、一本の木に2、3種類、ときには4種類の異なる品種の梨が生えているのを目にするであろう。

峰浜の果樹園の中には、梨狩り体験ができたり、自分で狩った梨を梱包してリーズナブルな料金で国内の住所に発送することができる。峰浜梨は地元のレストランでも出されており、デザートだけでなく、パスタやカレーなどのスパイシーな料理にも使われている。