

CHERRY

生産時期 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

主な生産品種 佐藤錦 紅さやか 紅秀峰 正光錦



なし

樹で完熟し、朝もぎした新鮮な実を農園で直売。品種の特長なども農家の人から直接聞けますよ。

甘さ、みずみずしさが自慢のなし産地
群馬県のなしの栽培は歴史が古く、江戸時代には前橋でなしが栽培されていました。現在は、榛名南麓地域の高崎市を中心に、前橋市、明和町、藤岡市等で生産されています。



生産時期 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月 12月 1月 2月 3月

主な生産品種 幸水 豊水 あきづき 二十世紀 新高 南水



なし生産農家

堆肥を用いた土づくり、フェロモン剤を用いた減農薬栽培、除草剤に頼らない草生栽培など、安心安全にこだわったなしづくりを心がけています。
一玉一玉、年間を通して手をかけた大玉の甘い実を、一番おいしい時期に摘み取ってすぐに直売するので、新鮮で食べごろ。品種は「幸水」「豊水」「あきづき」「南水」などですが、産地でしか買えない珍しい品種もありますので、ぜひいろんな品種を食べ比べてみてください。
おいしい食べ方や品種の説明を、お客様に直接伝えられるのも直売ならではのよさだと思います。



枝の整理 果実に光を当てたり、来年のよい枝を確保するために、枝が長くなる前にはさみで切ります。

くらんぼ生産農家

「ピュアな「佐藤錦」はもちろん「紅さやか」「高砂」「香夏錦」「紅秀峰」などいろんな品種を作っています。樹で完熟した実はどれもフレッシュでおいしいです。もぎたての本物の味を、ぜひ味わいに来てほしいです。
群馬は首都圏から近くて気軽にさくらんぼ狩りが楽しめる上、有名な産地に比べ、引けをとらない品質のよさが自慢です。さくらんぼは天候などにすぐ左右さ品質が変わりやすい果物ですが、大きくて、色づきの良い、おいしい実に育てるために、日当たりや温度管理、適度な剪定など、1年を通して手をかけ、同じ品質を保つことにこだわっています。



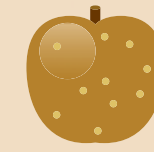
こんなにいっぱい採れたよ！
味も、香りも、お店のとはぜんぜん違うね。

PEARS



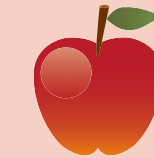
ここがポイント！
上手な採り方

なし



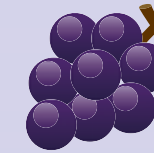
力まかせに下から引っ張ると樹を傷めてしまいます。つかんでそのまま横にしてもくようにすると、実と枝を結ぶ軸のところからきれいに採れます。なし畑は虫や蚊が多いので、肌の露出を避け、虫除けスプレーをつけると安心です。

りんご



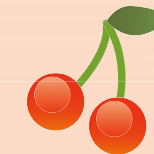
陽の当たるところに実った赤くて重みのあるものを選びましょう。引っ張ると花棒が取れてしまうので、人差し指を花房まで伸ばし、下から上に持ち上げるようにすると簡単に採れます。キウイフルーツと一緒に保管するとより甘くなります。

ぶどう



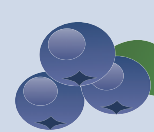
1粒1粒の実がしっかりしていて色の良いものを選びましょう。袋に入っているものは、そのままの状態をハサミで切って採ります。重ねるとつぶれやすく傷みやすいので、自宅に持って帰ったら、バックに入れて冷蔵庫で保管しましょう。

さくらんぼ



陽の十分当たっているところから順番に熟していきます。木の上部で色つやのよい実を選びましょう。さくらんぼの茎の根元には翌年の花芽が生まれています。これを摘んでしまうと翌年から実がつかなくなってしまうので、十分気をつけて丁寧に採ってください。

ブルーベリー



粒全体が青黒く色づいて、引っ張ると簡単に採れる実を選びましょう。色づいていても簡単に採れないものはまだ完熟していません。皮が薄いので、手の力を抜いて1粒ずつ優しく摘み採るのがポイント。たくさん採れたときは冷凍保存がおすすめです。

いちご



色が真っ赤で、へたが反っているのが完熟で甘い実です。ちょっとの圧迫ですぐに傷むので、まだ赤くない実になるべく触らず、赤い実を選んで摘むようにします。摘む時は、下に引っ張らずへたの部分こそとって、横に折るようにして摘むと簡単です。

県内各地区で、さまざまなかだものを栽培

平地から山間部まで標高差1,000m以上で気象条件や自然環境に変化のある群馬県では、各地区の条件に合わせてさまざまな種類の果物が栽培されています。

中部 なし・りんご・ぶどう・ブルーベリー・いちご