

広報

きたもと

きっと、もっと、きたも트가好きになる 旬な話題をお届け!

7月

2017 No.953

特集面

どんな実味になる?
北本の旬のフルーツ



GRAPE × PEAR × PLUM
ぶどう 梨 プラム

どんな実(味)になる？ 北本の旬のフルーツ

水はけのよい大宮台地の特性を活かした畑作が盛んな北本では、四季折々いろいろな種類の野菜、フルーツが栽培されています。今回は、7月から旬を迎え始めるフルーツの中から、プラム、梨、ぶどうをご紹介します。

巨峰…黒系ぶどうの代表。程よい酸味と甘みでポリフェノールを多く含む
キャンベル…巨峰よりも少し酸味がある
藤稔…果皮が紫黒色の大粒で、甘味と酸味のバランスがよい
シャインマスカット…果皮は緑黄色で甘く、皮ごと食べられる
シナノスマイル…果皮は赤紫色、皮がむきやすく食べやすい
ゴルビー…赤い大粒で種なし

お問い合わせは 桜国屋 (☎544-5321)

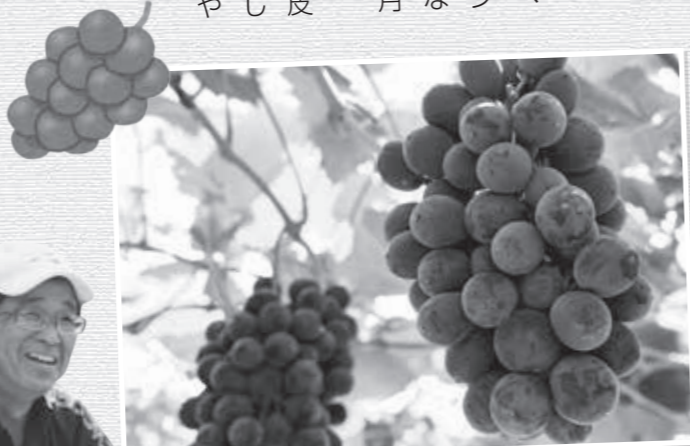
生産者から オススメポイント!

果皮の表面の白い粉は“ブルーム”と呼ばれるもので、新鮮なぶどうである証です。洗い流さずに食べても大丈夫ですよ。

福島農園 福島正公さん

巨峰を中心にキャンベル、藤稔、シャインマスカット、シナノスマイル、ゴルビーなどが栽培されており、8月～9月に旬を迎えます。北本産巨峰を原料に、皮や種も丸ごとすりおろした果汁100%ジュースやワインも作られています。

ぶどう
Grape



北本産フルーツの旬カレンダー

収穫量: ■ 多い □ 少ない

	6月	7月	8月	9月	10月	11月
プラム		■	■			
梨			■	■	■	
ぶどう		■	■	■		

北本産フルーツからできた加工品

(「桜国屋」または「あらい屋」で買えます) ※②③はあらい屋(☎591-2228)のみ

<p>①</p> <p>まるごと生しぼり 巨峰 100%ジュース</p> <p>550円(税抜) (500ml)</p>	<p>②</p> <p>北本産巨峰100 巨峰のワイン</p> <p>1,200円(税抜) (500ml)</p>	<p>③</p> <p>プラムの雫</p> <p>980円(税抜) (500ml)</p>
--	---	---

桜国屋で開催!

プラムまつり 梨まつり

毎年、桜国屋で「プラムまつり」「梨まつり」という直売会を開催しています。まさに旬の2日間限定なので、ぜひお越しください。

- プラムまつり 7月8日・9日(予定)
- 梨まつり 8月12日・13日(予定)



プラム
Plum

「すもも」は和名で、英語では「プラム」と呼ばれます。北本で作られている品種は主に「大石早生」と「ソルダム」で、6月中旬から大石早生が、7月初旬から中旬にかけてソルダムの収穫が始まります。大石早生は、果皮は赤、果肉は黄色、甘さは控えめで、ジャムに使われることもあります。ソルダムは、果皮は緑、果肉は赤色という見た目から、「すいかもも」とも呼ばれています。甘酸っぱく、一番人気の品種です。この実を原料としたプラム酒も作られています。最盛期には、県内2位を誇るほどの収穫量がありました。

お問い合わせは 桜国屋 (☎544-5321)

生産者から オススメポイント!

皮ごと食べるのがおすすめですね。皮の酸味と実の甘さの絶妙なバランスによって、より美味しく感じるすることができますよ。

大畑果樹園 大畑張根さん



梨
Pear

幸水(8月上旬～8月20日)、彩玉(8月20日～8月下旬)、豊水(8月下旬～9月中旬)、あきづき(9月下旬)、新高、豊華、甘太(9月下旬～10月上旬)、新豊(10月下旬)など多くの品種があります。幸水は甘みがあり、酸味は控えめでやわらかく、多く出荷されています。豊水は酸味があり、シャリシャリと食感が良いです。彩玉は埼玉オリジナル品種で、甘く、新高と豊水のかけ合わせなので、大きくなります。幸水と豊水の間に収穫されるため、数量も少なく、時期も短期間となっています。

お問い合わせは 桜国屋 (☎544-5321)

生産者から オススメポイント!

お尻がどっしりしている梨の方が甘いといわれています。実がつまっている重い梨を選ぶのがコツです。購入の際の参考に!

新井果樹園 新井宏明さん



※文中の品種は、今回ご協力いただいた生産者が栽培されている品種を主に紹介しています。

生産者へインタビュー

しました。

焼いたり煮たりせず、そのまま生で食べることが多いフルーツ。素材の味が勝負となるわけですが、その魅力的な味は、どんな人がつくっているのでしょうか。果樹組合、梨出荷組合、ぶどう組合にご協力をいただき、生産者からお話を伺いました。



毎年楽しみに来てくれる人のために美味しいプラムを

大石早生とソルダムの2品種のプラムを中心に生産しています。収穫は6月中旬から7月中旬頃までの限られた期間です。食べ逃しのないようにしてください。なかでも特にソルダムが人気ですが、男性は酸っぱくて歯ごたえのあるものを好み、女性は柔らかく甘い

が増した完熟を好む傾向がありますね。

以前は花の受粉を風やミツバチにより自然交配させていましたが、果実の付き方が年々悪くなってきたため、今は人の手を使った交配方法も取り入れています。柔らかい羽根を束ねた道具を用いて、交配樹から羽根に花粉を付け交配させる方法なのですが、その動作が神主さんのおはらいのようで、花粉付け作業を通称「おはらい」呼んでいきます。

一番古い木で樹齢50年以上経ちます。実の取れ高は最盛期から比べると減りましたが、特徴あるプラムの甘酸っぱい味覚は全く衰えていません。毎年樹木の根元に糞を敷き、堆肥化して土壌改良をしている効果かもしれませんね。

1年手塩にかけて育てたプラム、食べた人からの「美味しかったよ」という一言が毎日の仕事の糧となっています。この一言を励みに、これからも美味しいプラムづくりを続けていきたいです。



毎年樹木の根元に糞を敷いて堆肥化しているおかげで、プラムの特徴である甘酸っぱさは毎年変わらず。



夢は観光農園 北本の夏の観光スポットに

幸水、彩玉、豊水、あきづき、新高、豊華、甘太、にっこり、新興の9品種を、時期をずらして栽培しています。幸水が一番多く出荷されますが、私は食感と甘味がほどよい彩玉が好きですね。彩玉は幸水が終わり、豊水が出るまでの短い期間なので、食べ逃さないよう要

チェックです。幸水が終わったら梨も終わり、と考える人もいるかもしれませんが、豊華は9月の後半から10月まで食べられますので、ぜひ色々な種類の梨を食べてみてください。

農業は、天候に左右されるうえに、農薬の変更などもあり毎年同じやり方というわけにはいかず、教科書どおりにはいかない難しさもあります。昔聞いたのが、「枝を作るのではない、実を作るのだ」という言葉です。教科書どおりのきれいな枝を作っても、食べてもらう実が美味しくなければ意味がありません。とにかく基本を心掛け、積極的に講習会等に参加して新しいやり方を学ぶようにしています。

生産者として、美味しいものを食べてほしいので、北本に住んでいる皆さんに、これたての新鮮な梨を食べてもらえると嬉しいです。

将来は、観光農園をやりたいと考えています。お客様と対話ができるし、夏は梨！と北本の新たな観光スポットとしてもアピールしたいですね。



5月に行われた梨出荷組合の摘果講習会。県から講師を招き、組合員同士情報を交換しながら、梨づくりの技術を磨きます。



お客さんが求める美味しさに応えられるように

巨峰を中心に、ゴルビー、ブラックビート、シャインマスカット、シナノスマイル、キャンベル、藤稔など、メインの巨峰以外の生産数は少ないですが、いろいろな品種を生産しています。味はもちろんです。大きさ、着色の良さにこだわっています。

花穂整形という、不要な部分を落とすという作業をすることで、全体の形・色も良くなり、一粒に甘みが濃縮されるので、美味しいぶどうになります。私はまだ始めたばかりなので、一房一房、慎重に必要な実を残しています。

農業は両親が行っていて、私は数年前まではほとんど従事していませんでしたが、仕事を定年退職したのを機に今年から本格的に従事しています。

このため、まだまだわからないことが多く、例えば、ぶどう畑にはあまり肥料はいらないことや、雨に弱いので、雨対策は結構大切であることなど、知らなかったことが多く、勉強しながら農業を行っているというところです。

生産者としてはまだまだ経験が浅いので、組合の皆さん等にお世話になりながら、今後美味しいぶどうを生産していきたいですね。



実をたくさん残すと養分を取り合ってしまうため、一房三十数粒程度にして、一粒に甘みを集めます。