



高丘保育園児サクラ
ンボ狩り体験の様子
(平成 27 年 6 月)

笑顔が弾ける♪

サクラランボ狩りへ行こう

雨の日でも大丈夫

現在、中野市内には約20軒のサクラランボ狩り観光農園があります。加温ハウスや雨よけ施設が整っており、雨の日でもお客さんに楽しんでもらえるようになっていきます。

食べ比べを楽しんで

佐藤錦や高砂、香夏錦や紅秀峰など、品種によって味の特徴が異なるのはもちろん、兄弟で性格が違うように、同じ品種でも木によって味が違ったりします。また、一人ひとり味覚も違うので、皆さんそれぞれお気に入りの味を探して食べ比べを楽しんでもらえればと思います。

子どもでも採りやすい

サクラランボ狩りに訪れる方は、親子連れや友達同士、三世代の家族など、また、マイカーで来られる方や観光バスで来られる方などさまざまです。私たちの観光農園では、子ども向けになるべく低い枝にも実がたくさんなるようにしています。

お客さんの笑顔がやりがいい

サクラランボ狩りを楽しんでいるお客さんの姿を見ることができたり、帰り際に「おいしかったよ」「また来るね」とにこやかに声を掛けてくださると、本当にうれしいです。皆さんの笑顔に元気をもらい、また来年もおいしいサクラランボを作ろうという意欲が湧いてきます。

サクラランボに囲まれる幸せ

サクラランボがたくさんなっているのを見ながら楽しむには6月中旬ごろに、6月下旬ごろには数は少なくなってきましたが、熟したおいしいものが食べられます。おいしいサクラランボを作って、皆さんのお越しをお待ちしています。



J A 中野市サクラランボ部会
観光部長 押鐘 和貴さん

サクラランボ狩りインフォメーション

期間 6月上旬～7月上旬
受付場所 J A 中野市農産物産館オランジェ、信州中野いきいき館ほか



内容 30分食べ放題

※料金やその他サクラランボ狩りができる観光農園については、売れる農業推進室ホームページの観光農園情報(上記QRコード)をご覧ください。



5月20日、埼玉県から社員旅行で中野市へサクラランボ狩りに訪れた皆さん。「甘くて笑顔になれるサクラランボでした。とてもおいしかったです」と感想をいただきました。



～宝石のような美しさ～
信州中野のサクランボ

中野市内でも味わえる♪ ノーススターを使ったスイーツ

小布施町ではノーススターを使った「チェリーキッスフェア」が盛り上がりを見せています。武田さんも当初、穂木を譲って協力したことがあるとのこと。中野市内にもノーススターを使った商品を提供しているお店があります。地元の素材を活かしたスイーツをぜひ味わってみてください。

▼ノーススターの
ジャムを手にする
武田幸悦さん



竹原でノーススターを栽培している武田園の武田幸悦さんにお話を聞きました。

「ノーススター」というサワーチェリーを聞いたことはありませんか？酸味が強く、生食には不向きですが、加熱するとコクが出るため、加工に適しているサクランボです。

中野市産サワーチェリー 「ノーススター」



ジャムの味に衝撃
東京や神戸からもはるばる

30年ほど前に、元長野県果樹試験場長の小林祐造さんのお宅でいただいたジャムの味に衝撃を受け、穂木を譲ってもらったのがノーススターの栽培を始めたきっかけです。国産のサワーチェリーは珍しいため、次第に口コミで情報が広がり、毎年収穫期の6月下旬には、東京や神戸などから料理研究家やパティシ

パティスリー & カフェ ミミエデン Patisserie & Cafe MimiEden



▲信州中野産ノーススターのさくらんぼシフォン(左)、フルーツサイダー(右)



旬の時期に自分で収穫し、その日のうちに加工したノーススターを使っています

バロンミヨシ



▲信州中野産サワーチェリー入り ぱたーかすてら

ノーススターの甘酸っぱい果肉とジュレが、しっとりとした生地によく合います



エの方が、ノーススターを求めてうちの畑へやってきます。

軽井沢でも認められた味
軽井沢のホテルブレストンコートでも継続的にスイーツに使ってもらっています。4年前には、製菓系学校生を対象にした洋菓子技術コンクール「軽井沢スイーツ博コンクール2013」の課題食材に選ばれ、厳しい予選を突破して全国から集まったパティシエの卵の皆さんが、中野市産のノーススターを使ってスイーツ作りの腕を競い合いました。

「軽井沢スイーツ博コンクール2013」表彰式の様子



3RD CAFE & MORE



▲チェリーバナラアイスクリーム

ノーススターの酸味とバナラアイスのコクと甘さが絶妙な組み合わせです



INTERVIEW

今年のノーススターの生育状況を見に来られた軽井沢ホテルブレストンコートのシェフパティシエ・厚東宣洋さん



ノーススターはそのままでは酸味が強くて食べられませんが、手を加えることで素材として生きてきます。酸味がアクセントになり、パティシエとして使い甲斐がある食材です。7月22日(土)から開催する「軽井沢スイーツコレクション 夏」でも中野市産のノーススターを使ったスイーツを提供します。

