



①手間暇けて育てた桃 ②花とりのようす(花粉採取用)  
③受粉作業 ④収穫 ⑤桃畑の雪化粧

# 食べた人がみんな笑顔になる おいしい桃をお届けします

## “指先の達人”が見極めた

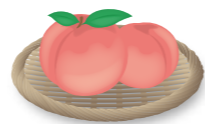
しっかり熟した桃だけを収穫・出荷

「スリーレス」にこだわった桃栽培  
 (有)山梨フルーツラインは次に挙げる「スリーレス」(三つの「しない」)にこだわり、桃の栽培を行っています。

- ①できるだけ化学合成農薬を使用しない  
 IPM(各種防除手段を適切に組み合わせ、病害虫・環境への影響を軽減し、安定生産を可能にする手法)を重視、県の慣行防除の半分の減農薬を目指す。
- ②できるだけマルチを使用しない  
 無理に日焼けさせず、自然の桃の色付きを大切に、見た目ではなく本来の味を追求。  
※土壌水分を減らすため畑をシートで覆うこと。シートの反射光で着色される。
- ③できるだけ袋かけをしない  
 自然の恵みを受けた生育。これにより糖度も上がる。畑では樹の植え付け間隔を通常より広くし、枝が十分に伸ばせるように剪定します。風通し良く効果的に光合成ができる。この「ゆとり栽培」はスリーレスピーチを生み出す上で必要不可欠。収穫量は減っても、安全・安心な果物栽培につながるのです。

指先の達人が完熟を見極めて出荷  
 桃は繊細な果物です。傷みのリスクを考え、購買者が食べる頃を目安に収穫するのが一般的ですが、「リスクを背負ってでも完

「スリーレスピーチ」  
だからこそのおいしさ



桃の生産者の皆さん(左端が代表の手塚建さん)

今月の産地

(有)山梨フルーツライン

## 果樹栽培で長い歴史のある山梨県の生産者

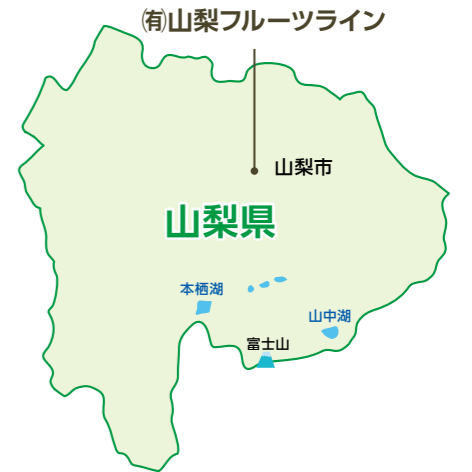
江戸時代から「甲州八珍果」(ぶどう、梨、桃、柿、栗、りんご、さくら、ざんなんorくるみ)が幕府に献上されるなど、果物生産では歴史のある山梨県。甲府盆地東部に位置する山梨市は、大きな寒暖差、長い日照時間、降水量の少なさという盆地特有の気候を果樹栽培に生かし、日本有数のフルーツ大国となっています。この恵まれた地で、主に桃・ぶどう・柿の生産・加工・販売を行う(有)山梨フルーツライン。桃の生産者(約30人)は、年間約400t(2020年)もの桃を生産しています。東都生協への供給は約30年前から、近年は産地交流訪問なども活発に行っています(2020年度は新型コロナウイルス感染対策のため中断)。

## これまで培ってきた果樹栽培技術を次世代へ

(有)山梨フルーツラインでは、20代から70代まで幅広い年齢層の生産者が家族のように団結し、「日本一おいしい果物作り」を目指しています。そのために「代々受け継がれてきた果樹栽培の技を後世に継承したい」と、培ってきた果樹栽培のノウハウをベテランから若手生産者に伝授。さらに「個々のモチベーションが上がり最高のパフォーマンス(作業)ができる環境こそ、おいしい果物作りにつながる」との考えから、一人ひとりのワークライフバランスがとれる「働きやすい環境」を整えています。

## 食の安全、農業活性化につながる取り組みを

「食に対する関心が年々高まっているところに、新型コロナウイルスで衛生面も問題となり、産地の透明性“見える化”を進めることが急務となりました。これまでも生産者カードで産地情報をお届けしていましたが、“安心して口にできる果物栽培”への私たちのこだわりや産地の様子を、分かりやすくお伝えし、食の安全・安心へとつなげていきたい。また、私たちの果物を通して農業に興味・関心を持っていただくことは、国内農業の活性化につながる大事な役割と考えています」(有)山梨フルーツライン代表・手塚建さん



「スリーレス」による  
桃本来の  
深い味わい



桃(白鳳ほか)

7月3回 参考価格  
598円(税込645円)

## おいしさいろいろ! (有)山梨フルーツラインの桃

- ちよめ(6月下旬):小ぶりで酸味少なく、すっきりとした甘さ。
  - 日川白鳳(7月上旬):早生の中玉。果汁・甘みともにバランス良く、風味豊か。
  - 白鳳(7月下旬):大玉でやわらか。深い味わいと、滴るほど豊富な果汁が特徴。山梨県ではNo.1の収穫量を誇り、その人気と長い歴史から生産者は“キングオブピーチ”の愛称で呼んでいます。
  - 加納岩白桃(7月下旬):大玉で果肉は白くやわらか。多汁で酸味少なめ。
  - さくら(8月下旬):白桃系・中玉でギュッと詰まった硬めの果実。さっぱりとした甘さ、カリッとした食感が特徴。
- このほか、浅間白桃(8月上旬)、なつっこ(8月上旬)、一宮白桃(8月上旬)、川中島白桃(8月中旬)、甲斐黄桃(9月下旬)などがあります。品種ごとのいろいろなおいしさをお楽しみください。



熟桃の口の中に広がる奥深い味わいを届けたい!!と、(有)山梨フルーツラインは独自の方法で桃を収穫し、出荷しています。それは桃が木の上でギリギリまでおいしさを蓄えるのを待ち、完熟の合図を見逃さず収穫すること。合図とは、桃表面の産毛が寝たタイミングでこれを指先のみで捉える繊細な作業は、伝統の技を受け継いだ畑の職人「指先の達人」が行っています。

