



だから、おいしい。
長野のもも

作り手の情熱とこだわりが「おいしさ」の鍵

長野県は、全国的にも有名な「川中島白桃」をはじめとする桃の産地。手間を掛け、丁寧に作られた桃は生産量全国第3位を誇ります。センサー選果による糖度保証は桃農家の自信の表れです。

まだ寒さが厳しい年明けから2月頃までの間に行われるのが、剪定という作業です。「剪定は、夏に美味しい桃を収穫するための最初の作業であり、重要な工程です。どこに実をならせ、どこに葉を茂らせるのか。実が重ならないように枝を配置しながら、ほどよく光が入るよう夏の木をイメージします。木を弱らせることなく実に栄養をいき渡らせることができるよう、良い枝を残してバランスを整えていきます」と語るのは、農家を継いで6年目の黒澤津さん。

花芽や葉芽の出方は木の年数や品種によって違うので、枝が伸びた時に日が良くあたるよう、剪定する枝を見極めます。極寒の中の作業が、夏の実りに繋がっていきます。

ここがポイント！



朝早くに収穫した桃は選果場に運ばれ、糖度センサーによって各等級に選別されていきます。桃は大きくてずっしりと重いものがおススメ。長野県産の桃は収穫前に日光に当てるため、赤いものが美味しさの目印です。



だからおいしい！長野のももの栽培工程

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
剪定	剪定	摘蕾	摘花	受粉	摘果	袋かけ	葉摘み	
今回は剪定を紹介！					灌水	葉外し	収穫	

※栽培方法・環境・生産者により異なります。

全農長野ホームページ
<https://www.nn.zennoh.or.jp/products/fruits>



スペシャルムービー

長野県産桃がおいしいヒミツはこちら
<http://www.naganojoho.com/jamovie1909.php>



JAグリーン長野管内
もも生産者 黒澤津 茂樹さん

桃を作り始めて6年。冬の剪定から始まり、摘蕾、摘花、受粉、摘果、葉摘み、そして夏の収穫まで、何度も手を掛けることで甘くて美味しい桃を作っています。河川敷の水はけの良い土の恵みを受け、日差しをたっぷり浴びて大きく実った桃を見ると喜びもひとしおです。信州の夏の味をぜひ味わってください。



信州 長野県の美味しい農産物は「三ツ山マーク」をつけて出荷しています。JA全農長野は、信頼される産地を目指し、安全・安心な農産物の供給に努めています。

信州 ながの★ゲンキ
みらい★ミカタ
JA全農長野



だから、おいしい。
長野のもも

太陽の恵みをたっぷり浴びて
おいしい桃に育ちました。



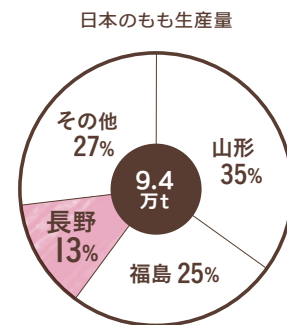
作り手の情熱とこだわりが
「おいしさ」の鍵！

信州 光と風と水のハーモニー
JA全農長野



だから、おいしい。 長野のもも

長野県は「川中島白桃」をはじめとする桃の産地です。では、長野の桃はどのように栽培されているのでしょうか。



【出典】平成30年産果樹生産出荷統計

ぼくと一緒に見ていこう！



寒い冬から農作業は始まっているんだね。

1 剪定

年明けから2月頃までの間に行われる作業です。どこに実をならせ、どこに葉を茂らせるのか、夏の木をイメージしながらほどよく光が入るよう枝を配置し、余分な枝を落としていきます。



2 摘蕾・摘花

枝に芽生えた蕾を取り除いて数を調整し、その後、花が咲いた後にもう一度、木全体や枝ぶりを見て、実をつけたくない部分の花を摘んでいきます。



ぼん、ぼんとかさしくね。

3 受粉

川中島白桃は人口受粉させないと実を結びません。咲いた花から花粉を集め、受粉専用の器具の柔らかいはたきのような部分に花粉をつけて、花をやさしく撫でて受粉させていきます。



4 摘果

蕾、花の段階で摘んでいても、多くの実を結びます。枝の長さや生長を見ながら、収穫したい桃だけを残して、他の実を摘んでいきます。そうすることで残した実に栄養をたっぷり届けます。



5 袋かけ

ある程度大きくなったところで、光を遮断する特殊な加工がされた袋を実にかけていきます。袋の中で生長することで、病気や傷から守られ、きれいな実になります。



真っ白な桃が真っ赤になっていくんだね。

6 袋はずし・葉摘み

収穫の2週間ほど前に袋を外して日光に当てていきます。急に太陽の光を浴びることで、実が反応して色付きがよくなります。必要があれば実のまわりの葉を摘み、光がよく入るようにします。



7 収穫

太陽の光をたっぷり浴びて真っ赤に色付いたら収穫です。サイズ、色などを確認しながら、一つひとつ丁寧に手で収穫していきます。収穫した桃はすぐに選果場に集められます。



8 検査・出荷

集荷した桃は光センサーを搭載した選果機で糖度などを測定します。それぞれのランクに仕分けられた桃は、人の手で丁寧に箱詰めされ、全国に出荷されていきます。

糖度が保証された桃は甘くておいしいよ。

