



観 光  
K A N K O  
た だ 力  
T A K A S A K I  
さ ぎ

夏  
2023

vol 163



夏のご褒美、榛名の果物



# 夏のご褒美、 榛名の果物

高崎の夏の味覚といえば、榛名の果物。梅、桃、梨といった果物の数々はその高い品質から、ブランド品として全国的に販売されています。今回は夏を迎え本格的に収穫シーズンを迎える榛名の果物を紹介します。

高崎市の北西部に位置する榛名地域。夏には全国の最高気温を度々記録し、その地名を聞いたことがある人も多いでしょう。温暖な気候をうまく利用し、早生品種から晩生品種まで収穫期を長くすることで、初夏から晩秋まで生産が続く、北関東屈指の果樹産地です。

果樹栽培の歴史は、明治時代に遡ります。明治元年より始まったと伝わるのが榛名の果物の代名詞とも言える梨。幸水、豊水、二十世紀とお馴染みの品種に、現在は30種類もの品種を育てる生産者もいます。その後、明治中頃に始まったのが東日本一の生産量を誇る梅。そして続けて桃の栽培が始まり、昭和に入り近年人気が高まっているプラムの生産が始まりました。

## はるなくだもの街道

榛名地域の中心を走る国道406号線沿いには、代々引き継がれてきた果樹園が広がり、果樹園による直売所が100軒近く並んでいます。はるなくだもの街道と呼ばれる、採れたて食べごろの果物が店

先に並びます。味見用に果物の皮を剥くエプロン姿の女性、次々と袋詰め果物をトランクに入れるお客さんと賑わう店は、夏の訪れを告げるこの地域ならではの光景です。

## 2023年、今年の果物のできは…

「榛名の果物を全国区に。みんなが良いものを作ろうと取り組んでいます」と話すのは、JAはぐくみはるな梅部会の中島一行さん。先陣を切って出荷がスタートした梅の生産者で、梨の栽培も手掛けています。今年は、どの果物も天災に見舞われることなく、果樹の花が咲くころから天気に恵まれたため生産量、品質ともに高くなるとのこと。夏の日照も果物に甘さを与え、良い出来栄が期待できそうです。

7月、本格的に榛名の果物が収穫シーズンを迎えました。一つ一つ手塩にかけて育てられた逸品を求めて榛名に足をお運びください。



## 2023年 主な品種の収穫時期

		5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
梨	新水				■							
	幸水				■	■						
	豊水				■	■	■					
	二十世紀					■	■	■				
	はるな・南					■	■	■				
	あきづき					■	■	■				
	新高						■	■	■			
	新興							■	■	■		
	愛宕								■	■	■	
	王秋・新雪									■	■	■
梅		■	■									
ブルーベリー				■	■	■						
プラム				■	■	■						
桃				■	■							

天候などにより、収穫時期は前後する場合があります。



梨

幸水、豊水、二十世紀、南水など。新高、愛宕などは大玉の品種で11月まで楽しめる。



梅

梅酒や梅干しに使用される白加賀、梅郷。加工品に喜ばれる小梅織姫も。



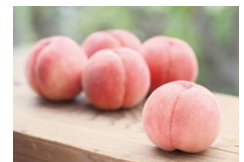
ブルーベリー

近年積極的に栽培が行われているのがブルーベリー。ハイブッシュ系とラビットアイ系。



プラム

大石早生、ソルダム、貴陽、太陽、サンタローザなど。



桃

白鳳、あかつき、山根白桃など。4月になると咲く桃色の花も有名。

## はるなくだもの街道マップ

- = 直売所
- ★ = 次ページにて紹介

シーズン到来と共に、賑やかな雰囲気にも包まれる「はるなくだもの街道」。個性豊かな直売所は、それぞれの生産者さんごとに取り扱う果物の品種やこだわりが異なります。「どこにしよう?」と迷うことも楽しみながら、あなたのお気に入りの様名の味を見つけてみてください。



### 【アクセス】

- 直売所巡りやフルーツ狩りを楽しむのなら車移動がおすすめ
- 車で・・・高崎玉村ICから約40分。高崎駅より約20分
- バスで・・・群馬バス権田線で高崎駅西口より約20分

### 【問い合わせ】

高崎市様名支所産業観光課 TEL.027-374-6712



## 吉田果樹園

直売所の果物だからこそ、

「採れたて、完熟」の美味しさ！

新商品「和梨のシードル」も大人気

国道406号線と高架橋が交差する地点にある直売所「吉田果樹園」。親子三代で育ててきた約5500坪の果樹畑では、梨を中心に柿やプラム、ブルーベリーが栽培されています。主力商品は「赤梨」と呼ばれる、幸水やあきづき等の和梨。7月下旬から12月頃まで、果物の種類や品種が移り変わりながら直売所での販売が予定されています。

お店のモットーは旬の美味しい果物を販売すること。畑との距離を活かし、当日収穫された完熟フルーツが店頭に並びます。吉田さんオススメの食べ方は「食前に冷やすこと」と「丸かじりすること」。果物の自然な甘さと完熟ならではの美味しさが口に広がります。

昨年からは数種類の梨をブレンドして造る「和梨のシードル」の販売も開始。旬のみずみずしさを閉じ込めたよ

うなスッキリした味わいが好評で、夏は直売所で買った梨を凍らせて氷代わりに入れても美味しくいただけます。今年も試験的にワインも醸造中とのことで、今後のラインナップにも期待が高まります。



吉田義則さん・美枝子さん夫妻

▼ [シードル] ハーフボトル 375ml:1300円/フルボトル 750ml:2200円(税込)  
※どちらもアルコール度数は9% 《今年は8月より販売開始》





## 富岡農園

甘さ・みずみずしさ・大きさが自慢！

家族3代で営む

アットホームな果樹園

果樹園が軒を連ねるはるなくだもの街道で4代続く「富岡農園」。現在は2代目の祖父、3代目の両親、そして4代目の富岡実希さんの家族3代で力を合わせて、梨やプラム、桃、ブルーベリー、杏子などの果樹栽培に取り組んでいます。

主力商品は、お盆過ぎから12月上旬まで長く旬が楽しめる梨。直売所では幸水、豊水、あきづき、二十世紀といった定番の品種から、「糖度の高さでこれに勝るものはない！」と実希さんが太鼓判を押す南水、両手で抱えるほどの大玉が魅力の王秋、愛宕、新雪など、全部で12種類が店頭にあります。

甘さ、みずみずしさ、大ききの三拍子が揃う上質な果実を育てる秘密は、2年寝かせた自家製堆肥と樹上完熟。「早もぎをせず、果物にとってベストな状態で収穫できるのは直売所ならでは」と教え

てくれた実希さん。お店では、品種ごとの旬の時期や味わい・食感の違いなどを教えてくれます。「どれがおいしい？と気軽に尋ねてみてくださいね」実希さんのアットホームな雰囲気も富岡農園の魅力です。



富岡実希さん



はるなくだもの街道

# 食べ頃果実の 贅沢スイーツ

榛名の果物を余すところなく楽しみたいなら、産地ならではののみずみずしくフレッシュな果物を贅沢に使ったスイーツも欠かせません。生菓子やアイスなどのスイーツや、お土産作りに取り組む二店舗をご紹介します。



## ジェラートとおやつ、

### 榛名の美味しさを追求する“研究所”

- 自家製ジェラートショップ  
**Albero** (アルベロ)
- 高崎おやつ&カフェ  
**Regalo×Regale** (レガーロ×レガール)

子どもからお年寄りまで幅広いファン層のジェラート店「Albero」。フレーバーは常時20種類あり、山木農園の桃やプラムを中心に、榛名のフルーツや地場野菜を使った味が人気。夏にピッタリな冷たくて美味しい榛名のスイーツです。同一敷地隣の「Regalo×Regale」では、地粉を使った焼き菓子やフルーツを使ったスイーツを提供。「ドライ梨チップのグラノーラ」や「プラムのスムージー」など、あえてメニューを固定せず、榛名の旬の美味しさを追求する“研究所”として商品開発を進めているのだそう。同農園が今夏よりスタートさせるワイナリーやパン工房と合わせて、榛名の食を楽しめるスポットです。

- ジェラートショップAlbero.(アルベロ.)
  - Gift of TAKASAKI Regalo×Regale(レガーロ×レガール)
- 群馬県高崎市下里見町1701-1  
[Albero.]10:00~19:00、無休/[Regalo×Regale]11:00~18:00、水曜定休

## 年に一度しか出会えない、

### 旬を活かしたケーキとお土産品

- フラワー&カフェサロン  
フルール・アンジェリーナ
- 榛名倶楽部

季節の花々で彩られたお庭と落ち着いた店内での飲食を楽しめるカフェ「フルール・アンジェリーナ」。同店のオススメは「季節のケーキと和紅茶のセット」です。ケーキに使われる果物は梅や桃、ブルーベリー、梨など。その日の“榛名の旬”に合わせたオリジナルスイーツを楽しむことができます。一方、同店が展開する榛名の農作物加工品ブランド「榛名倶楽部」では、旬の果物の美味しさをそのままジャムやシロップとして商品化。「梅塩」や「和梨のステーキソース」などの調味料も人気が高く、くだもの街道を訪れた際のお土産として好評です。

- フラワー&カフェサロン フルール・アンジェリーナ
- 群馬県高崎市下里見町1231-1  
Cafe 11:00~18:00/Flower 10:00~19:00、水曜定休







●お問い合わせ

高崎まつり実行委員会

TEL.027-330-5333

<https://www.takasaki-matsuri.jp>

\*技能祭については、高崎市産業政策課 TEL.027-321-1255



- 第49回 高崎まつり  
8月26日(土)、27日(日)
- 第21回 高崎山車まつり  
8月26日(土)、27日(日)
- 第49回 高崎まつり大花火大会  
8月26日(土) ※荒天の場合は翌日に順延
- 第40回 高崎市技能祭  
8月26日(土)、27日(日)

群馬県最大規模の夏祭り「高崎まつり」。開催日2日間は、高崎駅周辺からもてなし広場にかけて、木遣り、和太鼓、阿波踊り、ちんどん、盆踊り、神輿のもみ合いなどが次々と行われ、沿道の来場者と共に盛り上がります。同時開催となる「高崎山車まつり」では毎年輪番制で豪華絢爛な山車が登場。高崎は、江戸型の山車の保有台数が日本一であり、まちなかを賑やかに巡行します。そして祭り最大の魅力は、50分の間に1万5千発もの花火が夜空を彩る「大花火大会」。「高崎市技能祭」は、はしご乗り実演、だるまの絵付けなどさまざまな分野の匠の技を紹介、体験する祭りです。高崎で1番熱い2日間にぜひお出かけください。

■ 第34回 高崎音楽祭

9月30日(土)～10月15日(日)

会場:高崎芸術劇場

高崎の秋を彩る「高崎音楽祭」が開催されます。「音楽のある街 高崎」を象徴するイベントとして今年も多彩なジャンルのアーティストが集い、16日間にわたって大きな感動を与えてくれます。会場は、高崎芸術劇場。群馬交響楽団によるオープニングコンサートから始まり、熱帯JAZZ楽団 & 小野リサ、渡辺貞夫、松井常松 & 秀吉など音楽祭ならではのラインナップでお送りします。各アーティストの通常のコンサートなどではなかなか観られない、音楽祭限定のスペシャルなステージを繰り広げます。音楽のチカラと感動を届ける高崎の秋の祭典をお楽しみください。

●お問い合わせ

高崎音楽祭事務局

TEL.027-322-9195

<http://www.takasakiongakusai.jp>



熱帯 JAZZ 楽団



小野リサ



渡辺貞夫



松井常松



秀吉



土岐麻子



アン・サリー





コーヒーのお供には自家製焼き菓子。季節によって変わるスコーンやパウンドケーキなど

たかさき純喫茶探訪



# warmth

ウォームス

menu

- ・ハンドドリップ 600円(ホット)、630円(アイス)
  - ・アメリカノ 640円(ホット、アイス)
  - ・カフェラテ 650円(ホット、アイス) 他
- ※いずれも税込価格

ここでしか味わえない1杯を求めて  
全国からファンが集まるコーヒーショップ

「コーヒーを通して、人と人との交流や人と街との交流を生み出していきたい。コーヒーショップを目指して街に人が来る。そんなお店を目指しています」そう話すのは warmth のオーナー福島宏基さん。そんな思いも込めて大好きな言葉である warmth(暖かさ)を店名にしたと言います。

高崎駅から徒歩約10分。評判の高いスペイン料理店や居酒屋など、個性的な店舗が並ぶ一角に、2021年6月にオープン。

お店では、コーヒー生豆の輸入も手がける福島さんが、南米、中米を中心に世界各地から買い付けてきた豆で、ドリップコーヒー、アメリカノ、カフェラテなどを楽しむことができます。豆はその個性を生かすよう浅煎りで仕上げられ、「アレハンドロ・レンヒホ」「エストゥアルド・ウアジャ」といったように、リスペクトを込めて生産者の名前が商品名となっています。

どれかしらがお客さんの好みに合うようにと常時8種類の豆を用意。香りや苦味、酸味などどんな味が好みか相談しながら選択。豆が挽かれ、ドリップされる様子をカウンター越しに見ながら、漂う香りと共に、バリスタのおしゃべりを楽しむのが warmth スタイルです。



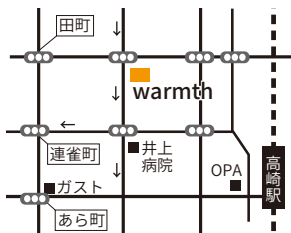
店内では真空管アンプを通してレコードからシティポップが流れ、居心地の良い空間をかたちづけている

「コーヒーを通して、この辺りでは、まだやっていないことをどんどんやっていきたい。群馬から発信して多くの人に来てもらいたい」と今後について語る福島さん。最近では、店舗から徒歩5分程度の中紺屋町に、古い蔵を改造し焙煎所をオープン。店舗とは少し形態を変えて運営していくそう。

今この季節は新豆であるエチオピアがオススメ。酸味が効いたフルーティーな味わいはまるで紅茶のような爽やかな一杯、いかがでしょうか。



東京、兵庫、オーストラリアで修行を重ねたという福島さん



【warmth】

- 高崎市通町69
- 営業時間: 平日: 11:00-19:00  
土・日・祝日: 10:00-18:00
- 定休日: 月、火曜
- Instagram: @warmth\_takasaki



高崎観光協会 会報 夏号 Vol.163 令和5年7月1日発行

発行 一般社団法人 高崎観光協会  
高崎市八島町222(高崎モントレー2階) Tel.027-330-5333  
<http://www.takasaki-kankouyoukai.or.jp>

制作 株式会社 SDI総研



SUMMER  
2023