



# 特集 ～宝石のような美しさ～ 信州中野のサクランボ

化粧箱に整然と並べられた様子は、まるで宝石のよう。中野市では、3月下旬に加温ハウス栽培のサクランボの出荷が始まり、6月には露地栽培のサクランボが旬を迎えます。

## 果樹栽培に適した中野市

降水量が年間平均約890㎜と少なく、昼夜の温度差が大きいため濃厚な味を生み、果樹栽培の適地となっている中野市。

本市のサクランボは加温ハウス栽培から露地栽培まであり、3月下旬から7月上旬まで出荷されています。

## 中野市のサクランボの歴史

明治時代から栽培されており、加温ハウス栽培が始まったのは昭和57年頃です。以降、安定生産・早期出荷のための栽培体系が確立され、春から出荷できる産地として徐々に拡大し、現在では長野県内でトップのシェアを誇っています。

## 1箱1万円超えも

例年3月下旬から出荷が始まる加温ハウス栽培のサクランボ。着色・食味とも最高級品を集め、熟練の技で化粧箱に詰められると、見事な「赤い宝石箱」に姿を変えます。出始めの時期は、首都圏の果実専門店などで、300㌔の化粧箱が1箱1万円を超える値段で販売されています。



J A 中野市サクランボ部会  
みやざわ しょういち  
部会長 宮澤 昇一さん

## 手塩にかけた果実の輝き

サクランボは自家受粉しにくいので、人の手で花粉をつけてあげる必要があります。また、色付きを良くするために葉上げも、葉を摘んでしまわずに束ねることで、光合成による栄養が果実にたくさん届くようにしています。収穫時期が近づくにつれ、温度が上がり過ぎると果実が熟れ過ぎてしまうので、加温ハウスや雨よけハウスの温度管理には、とても気を使っています。

このように、生産者が一粒一粒を手塩にかけて、大切に育てていることが、宝石のような輝きを生んでいるのかもしれない。



高砂はアメリカ生まれの品種です。薄く赤黄色を帯びたハート型の外観は、とてもきれいです。食味は、甘い中に程よい酸味が感じられます。



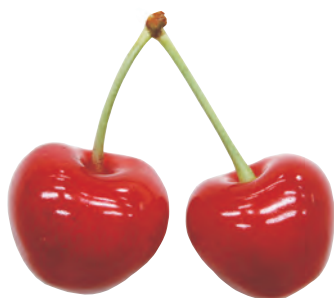
たかさご  
**高砂**

佐藤錦はサクランボを代表する最高品種です。果皮は美しい鮮紅色に着色して光沢があります。種が小さくて食べられる部分が多く、甘さと果汁の多さが特徴で最上の品質です。



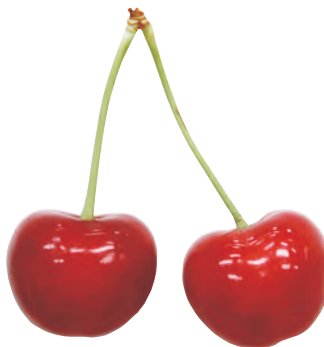
さとうにしき  
**佐藤錦**

ご存知ですか？  
**サクランボの品種紹介**



べにしゅうほう  
**紅秀峰**

紅秀峰は、時期的に佐藤錦の後に続く大玉品種です。果皮は濃紅色に着色します。糖度が高く甘味濃厚で果肉が締まっております、とても食べ応えのあるサクランボです。



こうかにしき  
**香夏錦**

香夏錦は、佐藤錦と高砂を親に持つ早生の品種です。甘さと酸味のバランスが良く、果肉はやや柔らかいのが特徴です。

**信州中野発！**

**おいしいサクランボができるまで**

甘さと適度な酸味が調和したおいしいサクランボはどのように栽培されているのでしょうか？

花の開花から出荷までの流れをJA中野市の技術員の方に聞きました。



農家の愛情が詰まっています！  
かないぶあき  
皆まつたつん

▲JA中野市でサクランボの技術員を務める金井信明さん



①開花：白くて丸い、愛らしく美しい花が咲きます。



②受粉：ミツバチの受粉に加え、人工授粉を行います。



③摘果：大粒の実を育てるため、不要な粒を落とします。



④葉上げ：色付きを良くするため、輪ゴムで葉を束ねます。



⑧出荷：最終検査を経て、全国へ出荷されます。



⑦荷造り：一粒一粒丁寧に、化粧箱などに並べて入れます。



⑥選果：サイズと色合いを検査して等級ごとに分類します。



⑤収穫：色の濃さを判断しながら収穫します。