



# 樹熟の桃を40分食べ放題！

## 桃もぎ取り体験ツアー 参加者募集

8月1日(日)

10:30~13:00

※現地集合・現地解散

山梨市・大沢さんの桃畑

参加費・5,000円(桃ジュースのお土産付)



もぎ取りの桃の品種は夏つ娘。果肉は少し固めで、色づきがよく、糖度の高い品種。8月上旬にはちょうど食べごろ。もぎたて・樹熟の桃のほんとうの味をお楽しみください。

### ■募集要項

【集合場所】 山梨市駅

・電車をご利用の方→新宿発8:30、山梨市着10:06の電車にお乗りください。駅までお迎えに上がります。駅から約10分になります。

・自家用車の方→大沢農園の畑に直接おいでください

【参加費】 5,000円 3歳未満無料

ご家族の場合10,000円 ※詳細は家族構成など合わせてお問合せください。

※現地集合現地解散になります。

※昼食はお弁当をお持ちください。

希望者にはマクロビオティックカフェ「hakari」のカレー(実費・700円)をご用意いたします。

### 【体験内容】

40分間桃のもぎ取りと食べ放題。昼食を食べながら桃農家との交流。

※お持ち帰り用の桃は実費となります。

### 【お土産】

丹澤農園の桃で作った桃ジュース1本

【お申込みは】以下のWEBサイトのお問い合わせフォームからお申込みください。

<http://www.hontabe.com>

その際、以下の項目についてお知らせください。

・参加者数 ・参加者名及び年齢

・交通(電車・自家用車)

後日お振込等についての資料をお送りします。

【申込締切】7月28日(水)

【ご注意】天候不順の昨今、風や雨による桃の落果などの可能性があります。その際には申し訳ありませんが中止とさせていただきます。

お問い合わせは

ほんものの食べものくらぶ 手島

[teshima@hontabe.com](mailto:teshima@hontabe.com)

樹熟じゃないと味わえない、  
ほんとうの桃の味はまさに至福。  
8月の山梨で体験してください！

### ■スケジュール

10:15 山梨市駅集合 車の方は畑集合

10:30 大沢農園にて桃のもぎ取り体験

11:15 大沢農園見晴らし台へ移動

桃の栽培について大沢さんにお聞きしながら昼食

12:30頃 解散



「汗をかいた帰りには、車ですぐのほったらかし温泉にも入ってみてくださいね~！」  
今回の桃を栽培して下さった大沢澄人さん。裏面のプロフィールもご確認ください。



桃農家の久津間紀道さん(左)と、お土産の桃ジュースをつくらっている丹澤修さん。

# 大沢農園プロフィール



## 大沢農園の栽培方針

化学肥料を使わず、有機醗酵肥料のモグラ堆肥を使っています。除草剤は使いません。

化学農薬をできるだけ減らした栽培を心掛けています（今回11剤散布・一般では27剤）。

観光農園ですので、目の前でお客様に「おいしい!」「甘い!」と言ってもらえることが何よりうれしく、「ますい…」「酸っぱい…」と言われることを何よりも恐れております。全てのお客様に「おいしい!」と言ってもらえることを目指して栽培しています。

## ★大沢澄人さんからメッセージ

大沢農園はさくらんぼ約1ヘクタール、桃約30アールの観光農園です。さくらんぼが主力であり、桃は最近力を入れ始めたところです。

元々は私の祖父の代に本家から分家した小さな農家で畑も少ししかありませんでしたが、父の代にさくらんぼを取り入れ、平成元年から観光さくらんぼ狩りをスタートさせ「大沢農園」と看板を出すようになりました。現在ではさくらんぼの栽培面積も増え、県内でも有数のさくらんぼ栽培面積となり、平成21年に山梨県で行なわれた「第二回全国サクラノボ研究大会」の視察圃場にもなりました。

私は6年前の平成16年に就農しました。父が病気になり余命半年を宣告されたからです。それまで私自身は農家になる気はさらさら無く、というか農家にだけはなりたく無かったので、がんばって勉強して慶応義塾大学文学部へ何とか滑り込んで、がんばって就職活動して東宝株式会社へ何とか滑り込んで、サラリーマンとして暮らしてゆくつもりでした。しかし、「農家の長男」という普段は意識しなかった血が、父の急病という非常事態に騒いだのか、農家になる決心をして現在に至ります。

ぜひ我が家の桃を楽しんでくださいね！  
お待ちしております。



## 今回収穫の桃は「なつっこ」

平成12年に種苗登録された比較的新しい品種の桃で、「川中島白桃」と「あかつき」の交雑実生から選抜されました。果実の大きさは平均的に大玉傾向で糖度も13度以上と安定していて、酸味が少ないことから甘さを強く感じる品種です。

熟度が進む前に着色する傾向があるので硬度を確認して収穫しなくてはなりません。ちなみに、去年の夏にケーブルテレビでやっていた「みるじゃん山梨」（JAフルーツ山梨制作の農家向け番組）でフルーツ山梨各地の桃共選所へのインタビューで、今後増やして行きたい品種は？という質問にほとんどの農家のおっちゃんが「なつっこ」と言っていました。