



いしかり 収穫カレンダー

品目	月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
いちご					6月上旬~7月上旬								
メロン					7月上旬~8月下旬								
さくらんぼ					6月下旬~8月上旬								
りんご								8月下旬~4月上旬					
梨								9月中旬~10月下旬					
もも						8月下旬~9月下旬							
プラム						8月中旬~10月中旬							
梅					8月上旬~8月中旬								
プルーン								9月中旬~10月下旬					
ブルーベリー								7月下旬~8月下旬					
マルメロ										11月上旬~12月下旬			
ぶどう								9月中旬~10月中旬					
あんず						7月下旬							
ミニトマト								6月下旬~11月上旬					
チコリ											12月下旬~3月上旬		



収穫体験を楽しむためのマナー

農園の人の説明をよく聞き、注意を守る
特に「樹木や茎を傷つけない取り方」「危険防止」などはしっかりと聞いておきましょう。

疑問な点は、収穫の前にととんと尋ねる
おいしい実の見分け方、もぎとり方など、プロである農園の人にととんと尋ねて、みみよりな情報をGETしましょう。

一度とった作物は農園内に捨てない
未熟なものを採ってしまった場合でも、指定の場所に処理するが、きちんと持ち帰りましょう。

樹木や茎、枝を折ったり、葉をちぎったり、作物を乱暴に扱ったりしない
何年~何十年かけて大切に育てた樹木や苗です。農園の方が丹精こめて育てたくだものややさいに感謝の気持ちを持って接しましょう。

いしかりグリーンツーリズム協議会
事務局：石狩市企画経済部農政課内
電話：0133-72-3164
E-mail：nose@city.ishikari.hokkaido.jp

2014

いしかり

fruit
くだもの
vegetable
やさい

ガイド



石狩産 くだもの やさい を使った加工品

■おととと DE CHU!!
もうちょっとで赤くなれたミニトマトとタマネギをスパイスと調味料でじっくり煮込んでチャウにしました。そのままでも、カレーやパスタソースに加えたり、野菜スティックやパンに塗っても美味しい!!

■コンポート
(りんご・桃)
果樹園のりんご・桃をコンポートにしました。そのままでももちろん、ヨーグルトやバナナアイスなどと一緒召し上がってもおすすめです。

■梅みそ
果樹園で収穫した梅を味噌と合わせました。和え物や野菜スティック、ご飯に乗せて!!

■手づくりジャム
(さくらんぼ・りんご)
くだもの素材を活かした手づくりジャムです。

■善盛園のジャム
無添加で手作りの自然の味です。さくらんぼやりんご、あんず、うめなどがあります。

■ばあちゃんの梅漬け
着色料、保存料を使わないで作った梅漬けです。

■りんごジュース
(180ml・1000ml)
・ジョナゴールド&北斗
・ハックナイン
浜益のりんごをそのまま絞った天然果汁のストレートジュースです。

■手作り梅ぼし
もぎたての梅を一粒一粒、愛情を注いで作りました。

石狩産 くだもの種類

- さくらんぼ**
- 佐藤錦(さとうにしき)・・・人気の!!山形県の佐藤さんが育成
 - 南陽(なんよう)・・・粒が大きめで甘みが強い。
 - 水門(すいもん)・・・明治時代に小樽市でみつかった品種
- りんご**
- ふじ・・・人気の!!甘みが強い。
 - つがる・・・青森生まれ。果汁が豊富。
 - あかね・・・酸味があって、お菓子の材料としても人気!
 - ジョナゴールド・・・酸味と甘みのバランスOK!
 - ハックナイン・・・北海道生まれ。「ふじ」と「つがる」の子供。
 - 旭(あさひ)・・・カナダで発見。酸味が強い。
 - インドりんご・・・実はインド生まれではなくてアメリカ生まれ。
 - ポートランド・・・粒が丸くて甘みがジューシー。
- ぶどう**
- ナイアガラ・・・ワインでも人気!!
 - バップアロー・・・北海道特産。糖度が高い。
 - キャンベルアーリー・・・昔から「黒ぶどう」と親しまれる。
- いちご**
- けんたろう・・・北海道生まれ。病気に強い。
 - 宝交早生(ほうこうわせ)・・・兵庫県生まれ。ジャムとしても人気。
- プルーン**
- サンブルーン・・・長野県で発見。甘みと酸味のバランスがよい。
 - シュガープルーン・・・「シュガー」だけに甘みが強い。
 - ペイラー・・・糖度が高く、酸味が少ない。
- プラム**
- 大石早生(おおいしわせ)・・・福島県の大石さんが育成。果肉は柔らかくジューシー。
 - 太陽・・・約40年前に山梨県で発見。甘みが強い。
 - ソルダム・・・甘みと酸味のバランスがよい。
- 梨**
- 西洋梨
・バートレット・・・明治時代の初めに北海道にきた。
 - ・マルグリット・マリラ・・・フランスで発見。上品な甘みがある。
 - ・オーロラ・・・とろけるような食感で果汁も豊富。
 - 千両梨・・・余市で発見。見不知(みしらず)ともいう。
- この他にも
たくさん種類があるよ!!

