

tendo fruits guide

天童

フルーツ

ガイド

おもしろい果物の



Cherry

さくらんぼ

天童の初夏を彩る、一粒一粒真っ赤な宝石のような輝きのさくらんぼ。天童が自信を持ってお届けする味です。天童におけるさくらんぼの栽培面積は約434haで、県内第2位の産出額を誇ります。旬は6月上旬から7月中旬にかけて。紅さやか、佐藤錦、紅秀峰などが代表的な品種となります。



旬 6月上旬～

紅さやか

早生種で、さわやかな酸味があるのが特徴です。果皮が朱紅色で、熟度が進むと紫黒色になります。

旬 6月中旬～

佐藤錦

みなさんおなじみのさくらんぼの主力品種。大変甘みがあり、市内でも一番多く栽培されています。



おいしい 食べ方



さくらんぼはもぎたてが一番おいしいです。市内の観光果樹園では、もぎ取り体験を行っています。また、市内直売所では、取れたて新鮮果物をお買い求めいただけます。

旬 6月下旬～

紅秀峰

実が一回り大きく、やや硬めで、はじけるような食感とたっぷりの果肉が特徴です。

やまがた紅王

旬 6月下旬～

500円玉よりも
大きい!!

品種の特長

- ・3L～4Lの大玉中心で「紅秀峰」より一回り大きい
- ・糖度は20度程度と「佐藤錦」並みで、酸味が少なく食味良好
- ・着色良好でツヤがあり、果肉は硬めで、日持ち性が優れる

2023年
本格デビュー!

高品質は
「やまがた紅王 プレミアム」

実の大きさが直径3.1cm以上で、赤く色づいた実の部分が8割以上占めている。特に品質が高いものを「やまがた紅王 プレミアム」として販売します。



Grapes

ぶどう

ぶどうの 秘密



ぶどうは、同じ房の中でも太陽をいっぱい浴びた上のほうが甘くておいしいです。下から食べていけば、より一層の甘みを感じられるはず。

夏のこぼれるような日差しに輝き、はじけるように実るぶどう。天童市ではピオーネなど的高级品種の栽培が盛んです。加えて、根強い人気のデラウェアや人気急上昇中の注目株のシャインマスカットなどいろいろなタイプのぶどうが、市内で味わえます。

旬 8月中旬



デラウェア

小粒ですが、甘みとほどよい酸味の絶妙なバランスが魅力。種がなく食べやすいのが、老若男女から愛される理由です。

旬 9月上旬

ピオーネ



旬 9月上旬

糖度が高く、香りもよい。濃厚な味わい的高级品種です。皮をむいて食べるのが少々面倒ですが、皮をむいてまでも食べる価値のあるおいしさです。

旬 9月下旬~10月上旬

オリンピア



ここ天童が発祥の地。赤色で大粒な実は高級感があり、高い糖度とかみごたえが特徴。市場でもなかなかお目にかかれないとっておきの品種です。

シャインマスカット

糖度が高くて酸味は控えめ。皮が柔らかく、種がありません。そのまま食べられる、現在注目度NO.1の品種です。

Peach

もも

夏でも夜が涼しい山形県の内陸、そこで育った天童のももは甘く、「見ても食べてもみずみずしい」、それが自慢です。天童におけるももの栽培面積は約107haで、県内産出額第2位。川中島白桃をはじめ、あかつきなどが有名な品種です。

フレッシュな
味わいを…

食べる1~2時間前に、冷蔵庫などで冷やしてから食べると一層おいしく食べられます。でも、あまり冷やしすぎると甘さが軽減してしまうので、ほどほどに…

旬 8月上旬~中旬



あかつき

肉質が密で、甘味が強く果汁もたっぷり。定番の品種です。

旬 8月下旬~9月上旬



川中島白桃

酸味が少ない分、大変甘みがあり、果肉にかみごたえがある品種です。

旬 8月下旬~9月上旬



黄金桃

果皮、果肉ともに黄色で、甘味が強く、最近人気のある品種です。

Apple

りんご

りんごは、「一日一個で医者いらず」といわれるほど栄養価の高い果物です。天童におけるりんごの栽培面積は約319haで、山形県第1位の産出額です。ふじ、つがるなどが代表的な品種です。

旬 8月下旬～

つがる

甘みが大変つよく、夏の終わりの早い時期から市場に出回っている品種です。

旬 9月下旬～

こうりん
昂林

大変甘みが強く、着色も鮮やか。日持ちするのが特徴で、比較的新しい品種のりんごです。

旬 9月下旬～10月上旬

しゅうよう
秋陽

県の園芸試験場で生まれた品種。大きめで甘さと酸味のバランスがとれた食味のよいりんごです。

旬 10月下旬～

おうりん
王林

黄色がかった青りんご。大変甘みがあり、比較的やわらかい食感を持っているのが特徴です。

旬 11月中旬～下旬

ふじ

天童で最も多く生産されている品種です。長持ちし、甘みも酸味も効いていて贈答などにもお勧め。成熟するにつれ、あまーい蜜も入ってきます。

変色を防いで
おいしく
食べるコツ

そのままでもおいしいですが、塩水につけると変色防止効果があり、甘みが強く感じられて一層おいしくなります。レモン水でも同じ効果があるのでお好みで。



La·France

ラ・フランス

西洋なしの生産量は、山形県が全国の約60パーセントを誇る。なかでも天童市は「日本一のラ・フランス産地」として有名です。ラ・フランスの魅力はなんといっても芳醇な香りとうろけるような舌触り。一度味わえば、そのおいしさに魅了されること間違いなし!!

食べごろ 見極めの極意

食べごろを確認するには、軸の周辺の盛り上がった部分を軽く押ししてみて、耳たぶくらいの柔らかさになれば食べごろのサイン。



旬

11月中旬～12月上旬

ラ・フランス



香りと甘味、なめらかな舌触りが特徴です。「くだもの女王」と呼ばれるにふさわしい上品なフルーツです。

GI

2020年8月に「山形ラ・フランス」が地理的表示(GI)^{※1}保護制度に登録されました。



ゼリー・ジュース・チョコバー



スーパーラ・フランス^{※2}

※1 GI制度とは

特定の産地と結びつきのある農林水産物の名前を「知的財産」として国が保護する制度です。GIに登録されるということは、「山形ラ・フランス」が守る価値のある産品になっていると認められたこととなります。

※2 スーパーラ・フランスとは

糖度14度以上で2Lサイズ～4Lサイズの形がきれいなラ・フランス。

豊かな自然が育んだ 天童のおいしいくだもの

フルーツ王国山形。なかでも天童市は県内有数の果樹産地として知られています。豊かな自然に恵まれ、四季が明瞭で雪が少ない風土は、果樹栽培に適した気候となっています。天童のくだものは、初夏の味覚「さくらんぼ」に始まり、「もも」「ぶどう」「西洋なし」そして「りんご」と四季折々、様々な味覚が楽しめます。太陽をいっぱい浴び、農家の方々が丹精こめて作った天童のおいしいくだものをぜひ一度味わってみてください。

天童では、ここに紹介するくだものほかに、まだまだたくさんのくだものが作られています。自分好みのくだものを見つけてみてはいかがでしょうか。



天童市農林課

〒994-8510 山形県天童市老野森一丁目1番1号
TEL.023-654-1111(内線:215)
FAX.023-653-0744