

美味しいくだもの

# Tendo Fruits Guide

天童 フルーツガイド



## 豊かな自然が育んだ 天童の美味しいくだもの

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。太陽をいっぱいに浴び、農家の方々が丹精こめて作った天童の美味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のほかにも、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。



# 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472ha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。



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。



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。



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。

## 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。(直売所一覧は冊子の裏面に記載)

# 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377ha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

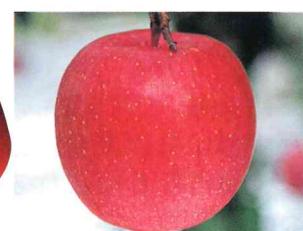
甘みが大変つよく、夏の終わりの早い時期から市場に出回っている品種です。

## 変色を防いで おいしく 食べるコツ

そのままでも美味しいですが、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美味しくなります。レモン水でも同じ効果があるので好みで。

旬 9月下旬～10月上旬  
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良いりんごです。



旬 10月下旬～  
王林

黄色がかかった青りんご。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、あまい蜜も入ってきます。



# 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かおりとろけるような舌触り。一度味わえば、その美味しさに魅了されること間違いない!!

旬 11月中旬～12月上旬  
ラ・フランス



ゼリー・ジュース・チョコバー

## 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てみて、耳たぶくらいの柔かさになれば食べごろのサイン。

GI

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



スーパー ラ・フランス <sup>※2</sup>

※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」が守る価値のある产品になっていると認められたことになります。

※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。

# Grapes

ぶどう

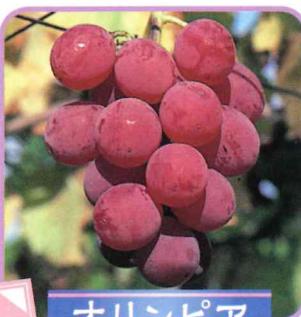
夏のこぼれるような日差しに輝き、はじけるように実るぶどう。天童市ではピオーネなどの高級品種の栽培が盛んです。加えて、根強い人気のデラウェアや人気急上昇中の注目株のシャインマスカットなどいろいろなタイプのぶどうが、市内で味わえます。



旬 8月中旬

デラウェア

小粒だが、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

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おきの品種です。



旬 9月上旬

ピオーネ

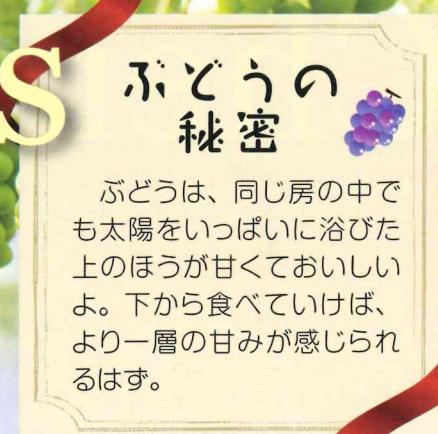
糖度が高く、香りもよい。濃厚な味わいの高級品種です。皮をむいて食べるのが少々面倒ですが、皮をむいてまでも食べる価値のある美味しいです。



旬 9月下旬～10月上旬

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。



旬 9月上旬

# Peach

もも

山形はももの栽培北限の地。そこで育った天童のもものは、「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113ha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。



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。



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。

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…

# 天童の美味しいくだものは 天童市グリーン・ツーリズムネットワーク 加盟団体からお求めください

## マルトヨ農産物直売センター

場 所 天童市東長岡二丁目7番15号  
営 業 日 9:00~18:00  
冬季9:00~17:00  
(休業日12月31日~1月5日)  
代 表 者 直販部部長 見澤 正俊  
販売品目 旬の果物、朝採り野菜、手作り惣菜、切り花、米など。  
10月には感謝祭を開催。  
連 絡 先 ☎023-655-2753

## 新 鮮 組

場 所 天童駅ビル「パルテ」2階  
天童市観光物産センター内  
9:00~18:00  
(定休日/第3月曜日)  
現在、対面での販売は行っておりません。  
代 表 者 山口 徳子  
販売品目 旬の果物、朝採り野菜、旬の山菜、干し物、漬物、味噌など  
連 絡 先 ☎023-653-3653

## 産直もり～な

場 所 現在、店舗での販売は行っていないため、電話での注文を受付ておりますので、下記までご連絡ください。  
営 業 日 6~11月 9:00~18:00  
代 表 者 今野 秀子  
販売品目 旬の果物  
連 絡 先 ☎023-653-3693

## 龍神の里じゅがらむら

場 所 天童市大字貴津1374番地1  
営 業 日 通年11:00~15:00  
(定休日 毎週水曜日)  
代 表 者 小林 憲一  
販売品目 旬の果物、手打ちそば、そうめん、うどん、冬季限定手作りこんにゃくなど  
連 絡 先 ☎023-653-0015

## J A てんどうフーズ「サンピュア」

場 所 わくわくランド内  
営 業 日 9:00~18:00 (不定休)  
代 表 者 森谷 浩行  
販売品目 旬の果物、旬の野菜、お土産用お菓子各種、そば、うどん等のお食事など。10月下旬には秋の収穫祭が行われます。  
連 絡 先 ☎023-658-8101

## 特定非営利法人NPO天童高原

場 所 天童市大字田麦野1321番地  
営 業 日 通年9:00~17:00  
(定休日 毎週火曜日)  
代 表 者 工藤 一夫  
販売品目 そば打ち体験・わらび取り体験などの各種体験学習、キャンプ予約、キャンプ用品・遊具レンタル、不定期で山菜・高原野菜の販売など。季節ごとに各種イベントが行われます。  
連 絡 先 ☎023-657-3628

※なお、記載内容と異なる場合もございますので事前に御確認ください。



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:214)  
FAX.023-653-0744