

石岡のフルーツを食べよう！

市内農家さんが育てたシャインマスカット × 市内の洋菓子店

今年度、石岡市産のフルーツをもっとたくさんの人に知ってもらい、食べてもらおうと、石岡市農力アップ推進会議（事務局：農政課）で、石岡市産のぶどうを使った新商品の開発をしてくださる市内の洋菓子店などを募集したところ、市内3店舗が名乗りを上げてくれました。

今回は、そんな意欲溢れる洋菓子店と、提供いただくシャインマスカットを丹精込めて生産する農家さんを取材させていただきました。

農政課 Tel 43-1111（内線 1156）

市内で生産されている主なぶどうの種類



シャインマスカット

果実の売れ筋期待値ランキング（日本農業新聞）において、平成23年～令和3年まで、11年連続となる第1位を獲得し、全国各地で栽培されている人気品種。

大粒で糖度が高く、ボリューム感があり、外観、品質に優れています。さらに、皮が薄く、渋味が少ないという特長に加え、種無しにすることで、丸ごと食べられるため、人気が高まっています。



巨峰

巨峰は「ぶどうの王様」とも言われています。濃厚な甘さの中にも、ほんのり酸味の利いた絶妙なバランスが、幅広い世代に人気となっています。

市内でも、多くのぶどう農家さんが巨峰を栽培しています。8月上旬～10月中旬の旬を迎える時期には、食べ放題なども実施していて、市内外からたくさんの観光客が石岡の地を訪れます。



デラウェア

1房が100～150gくらいで粒は小さめ。強い甘みとほどよい酸味が調和し、さっぱりとした味わいです。

果皮の赤紫色が濃く、皮に張りがあるものを選びましょう。

また、果皮についた白い粉（ブルーム）は鮮度を保つ役割を持っているので、食べる直前まで洗い流さないようにしましょう（ブルームは食べても安全です）。



川田農園

川田^{きよし}清さん

瓦谷のメインストリートから道を一本入ったのどかな田園風景の中に、川田農園があります。およそ40年前、清さんの父・重雄さんが、それまで田んぼとして使っていた土地を利用して、近所の人たちと共同でぶどう畑としてスタートさせました。

「稲作をやっている農家はたくさんあったからね。その頃はめずらしかったぶどうを育てようと思ったんじゃないかな」と川田さんは言います。

川田農園では、当初から巨峰、ピオーネ、ロザリオロソといった種類のぶどうを栽培していて、7年前の2014年頃から、シャインマスカットの栽培を始めました。

「ぶどうは植えてから売れるくらいの実になるまで3〜5年かかります。シャインマスカットについて、私もわからないことが多いので、講習会などで、勉強しながら育てています」

川田さんは、ぶどうの品質を守るため、約1100㎡のぶどう畑すべてに妻・とし江さんと2人でビニールをかけています。「防虫・病気の対策です。雨に濡れると、害虫や菌が発生する可能性が高まってしまいますから。手間はかかるけど、購入してくれたお客さんに、少しでも安心して食べてもらえるよう、工夫をしています」と語る川田さんは、今年70歳。

川田さんが、本格的にぶどう作りを始めたのは、60歳の定年を迎えてからで、それまでは、市内のゴルフ場で、働いていました。

「自分が主でやるようになって、こだわったのは、やはり美味しさの追求です。糖度、香り、ぶどう本来の風味など、自分の理想の味に近付けるよう日々試行錯誤しています。買って満足してもらえような自信のあるものを作りたいと思っています。今回の取り組みを聞いて、とてもいいなと思いました。市内の美味しいぶどうを知ってもらいたい機会なので、参加農家が増えていってくればと思います。妻と一緒に、ケーキをいただきましたが、シャインマスカットの味が生かされていて、とても美味しかったです。自分が育てたぶどうが使われていると思うと、感慨深いです」と嬉しそうに話してくれました。



川田農園

住所：瓦谷 2372

電話：090-2258-4120

0299-43-2110

定休日：不定休

※お越しの際は、事前に電話でご連絡ください。



三宝園
 瀬尾 栄一さん
 美江子さん

三宝園は、昭和40年代後半に、栄一さんの父・小三郎さんが、小幡地区に開園しました。約2万4000㎡の広大な土地で、柿、りんご、みかん、洋梨、ぶどうなどを育てています。シーズンになると、県内外から多くのお客さんが、美味しいフルーツと2人の笑顔を求めて訪れます。「来てくれたお客さんと直接話ができたり、笑顔が見られたりすることは、私たちにとっても大きな喜びです。1シーズンに何回も来てくれる人もいますよ」と妻・美江子さんは嬉しそうに話します。

2人は、来てくれた人に満足して帰ってもらえるよう、美味しさはもちろん、気持ちのいい接客をするよう心がけています。果物狩りのあとは、休憩所で、コーヒーやフレッシュりんごジュースを無料でふるまうことも。壁には子どもたちが描いた絵やお手紙がたくさん貼ってあり、多くの方から愛されていることが伝わってきました。

また、砂糖を一切使わず、果物本来の甘みを感じることができるドライフルーツも人気です。「大切に育てたりんごや柿を無駄にしたいくないという思



いから始めました。全く知識のないところからだったので、何回も試作と失敗を重ねて、販売できるところまでになりました」と栄一さん。

「公務員をしていた頃から、新しいことにチャレンジするのが好きでした。世の中の流れに合わせて、常に変わっていかねばいけないと思っています。販売方法にしても、今は、直売や農協を通してのみですが、今後はネットでの販売など、販路を拡大したいと考えています。なので今回、市内の洋菓子店で使っていただけという取り組みは、とてもありがたいと思っています。今後、さらに繋がってほしい」と、熱く語ってくれました。



三宝園

住所：小幡 1765-11
 電話：090-2659-9355
 0299-42-3935

料金など詳しくはホームページから▶



事業にご協力いただいた市内の洋菓子店

シャンティ洋菓子店

てつ のり
中山 哲徳 さん



駅前の看板建築が立ち並ぶ一角にあるシャンティ洋菓子店。今年の7月にリニューアルオープンしたばかりのモダンな店内には、菓子パンや惣菜パン約30種類と洋菓子が、並べられています。

店長の哲徳さんは、父・哲郎さんが2015年にお店を再開したタイミングで、お店に入りました。

「お店を残したいという気持ちがあって。パン生地は、とても繊細なので、その日の温度や湿度によって、発酵時間や焼き時間を少しずつ変えています。いつか父が『パンは生き物だ』と言っていました、その意味を実感しています」

取材中も、パンを買いに来たお客さん一人ひとりに丁寧に應對する中山さんの姿が印象的でした。「できるだけ一言でも声をかけるように心がけています。ほんのひと時ですが、気持ちよく過ごしてもらえたら」と笑顔を見せてくれました。

シャインマスカットは、マリトッツォというフルーツサンドに使用する予定で、現在試作を重ねているということです（R3.9.8現在）

シャンティ洋菓子店

住所：国府 3-2-4
電話：0299-22-3114
営業時間：午前9時～午後5時
定休日：日曜日

お店の情報については、Twitter、Facebook、Instagramで発信中！



ぶれっどのケーキ屋さん

まさゆき
久家 方幸 さん

普段から、定番のケーキをリーズナブルな価格で提供したいと考える久家さん。シャインマスカットを使用すると、どうしても単価が上がってしまうことが気になり、なかなか手が出せなかったといいます。「一度おもいっきりシャインマスカットを使ってみたかったです」そう嬉しそうに話す久家さんのお話からは、お客さんのことを第一に考えてケーキ作りをしていることが伝わってきます。

今回はシャインマスカットを使って3種類のケーキを販売。「マスカットのショートケーキ」「フルーツロール」「マスカットのタルト」です。

久家さんは「石岡市産のぶどうを使っているということで、お客さんにも好評です」と話してくれました。

ぶれっどのケーキ屋さん

住所：柿岡 2357-2
電話：0299-44-0875
営業時間：午前9時～午後7時
定休日：月曜日（不定休）、火曜日





パティスリー プティグリオ ひろゆき 櫻井 裕之 さん

普段から、できるだけ地元のフルーツを使ってケーキ作りをしているという櫻井さん。フランス菓子で多く用いられるお酒などはあえてあまり使わず“老若男女問わず、みんなに喜んでもらえるような洋菓子”を目指しています。

今回は、シャインマスカットを使ったケーキを2種類販売。1つ目は2層のチーズケーキの上に、シャインマスカットが乗っている「ダブルチーズ・ブリュイ」。2つ目は「シャインマスカットのタルト」。シャインマスカットの甘味をさっぱりと引き出すよう、つや出しにレモンのナパージュを使用しているのがポイント。どちらも、味はもちろん目にも美しいケーキに仕上がっています。

パティスリー プティグリオ

住所：八軒台 3167-8
電話：0299-24-1388
営業時間：午前10時～午後6時30分
定休日：水曜日・第1・3火曜日



※掲載商品の販売状況につきましては、各店舗にお問い合わせください。

フレッシュで美味しい 秋が旬の石岡産フルーツを食べよう！

梨

時期

8月中旬～10月上旬

市内の主な種類

幸水・豊水・新高・
恵水 など



りんご

時期

9月下旬～11月下旬

市内の主な種類

シナノスイート・ふじ・
ぐんま名月 など



柿

時期

9月下旬～11月下旬

市内の主な種類

西村・松本・富有・太秋 など



みかん

時期

10月下旬～12月下旬

市内の主な種類

温州・福来 など

