山梨からこんにちは。果物農家のカノハタです。
今年の私たちの様子を、少しですが、紹介します。

果物の畑だから「カノハタ」

カノハタ通信

2016年夏 第２号
発行：カノハタ
山梨市市川1903
TEL：0553-23-1772

今年も山梨に果物の季節がやってきました！

みなさまに「おいしい！」と言っていただける果物を作るべく、この一年を過ごしてきた私たち。日々の作業の集大成の季節がやってきました。収穫前の果物といえば、まさに巣立ちを見守る親鳥の気分そのものです。管理作業の忙しくなる５月からは、子供たちも畑に出てお手伝い・・・。昆虫の研究者になると言いつつづけるる長男（小1）にはうってつけの季節のはずなのに、虫を探す気配もなく、アイスに夢中。それでも、畑のヘビイチゴ見つけては摘んでいます。ヘビイチゴの焼酎漬は、なんでも、ハチやブヨに刺された時に塗ると、効果てきめんとか。ヘビイチゴもブヨも、自前で用意できる我が園で、今年試して見ようと思っています。

家の近くを流れる兄川・弟川には、６月になるとホタルが出ます。いつもは高い橋の上から見下ろすだけだったホタルですが、今年は川沿いを歩ける場所を発見し、目の高さで見ることができました。あらゆることが季節を問わず行える現代、子供達には、季節の匂いや風を受けとれる、日本人の繊細な感覚を持ってほしいと思います。

畑でお手伝い(?)

はさみ片手にほんとにやってます（草取り）

撮影者のため、まともな写真がない園主妻

きょうも元気な園主カズ（でもちょっと疲れがたまってきたかな・・・）

花粉症の父はマスクで厳重にお仕事

孫たちに大人気の母

加工品紹介　～濃厚!!美味なまるごとぶどうジュース～

飲んで、まず出てくる感想の一番は「あま～い!!」。そうなんです、みなさんに食べていただいている葡萄って、実はすごく甘いんです。カノハタのぶどうジュースは、生食用の葡萄を完熟までまって収穫し、皮ごと入れて絞っています。水はもちろん、砂糖や香料、酸化防止剤などは何も入れないストレートジュース。まさに「まるごとぶどう」です。皮ごと絞っているので、ポリフェノールもたっぷり。ふだん飲み慣れているぶどうジュースを想像して口にすると、別の飲み物のように感じるかもしれません。

なお、カノハタの加工品は、山梨県内では下記観光スポットで販売しております。

新田商店（ももジュース・ぶどうジュース）

古い蔵を改装したお洒落なセラーの中にはワイナリー60社・200種類のワインなど。オーナー新田正明さんはワインアドバイザーの資格を持っていて、ニーズに合わせたワインを選んでくれます。

基本的に無休(遠方の方はご一報を)
8時～19時　0553-44-0464
甲州市勝沼町休息1560

勝沼朝市（青果・ジュース・ドライフルーツなど時期にあるもの）

カノハタ本人が販売する、唯一の場所。200以上の店舗でいつも大変な賑わい。半日で見きれないかも！

毎月第一日曜（１月は休）
9時～12時　シャトレーゼ勝沼ワイナリーさん駐車場にて
甲州市勝沼町勝沼2830-3

温泉市場しんせんやまなし
ほったらかし温泉内おみやげ屋
（青果・ももジュース）

売りは露天風呂からの絶景。山梨の一円で作られた特産物が、この場所で手にとって買えるのが魅力です。

温泉の時間は別途確認下さい
9時～17時（土日は～19時）
山梨市矢坪１６６９－１８

大菩薩の湯
（ももジュース・ぶどうジュース）

大菩薩嶺の裾野に湧出した高アルカリ性泉で極めてマイルドな名湯。

火曜及び祝祭日の翌日休
（4～10月は無休）
10時～20時　0553-32-4126
甲州市塩山上小田原730-1

完熟屋
（ももジュース）

120年前の古民家を改装して、地元の食材を使った郷土料理、お酒を提供。ジュースはドリンクメニューにも入っています。今年6月には富士吉田に姉妹店「富士の茶屋」をオープン！そちらでも、ももジュースをメニュー加えていただいてマス。

11:30-15:00、17:30-23:00
0553-39-9651　水曜休
甲州市塩山赤尾671

保健農園ホテル フフ山梨
（ももジュース・ドライフルーツなど）

ここからの富士山を望む景色は最高です。レストランは宿泊者以外も利用可

0553-35-4422
山梨市牧丘町倉科7190

カノハタのぶどうジュースが飲めるお店　～勝沼のワイナリー　カフェ「カーサ・ダ・ノーマ」～

ここでは、カノハタとゆかりのあるお店をご紹介します。その空間に身を置くだけで、ゆったりと、豊かな気持ちになれる場所。テラス席に座れば、眼下に広がる葡萄棚の雲の上に飛んでいる気分です。勝沼ぶどう郷駅から徒歩二〇分、のんびりと、葡萄畑の中を散歩していると、ワイナリー「原茂園」にたどり着きます。

明治期の独特な甲州民家を改装した建物の二階にある「カーサ・ダ・ノーマ」では、その時間の厚みを感じることができます。純国産葡萄にこだわるワイン同様、メニューにならぶ素材は地元農家から直接仕入れた有機栽培の野菜や卵を使用しています。そんな中、カノハタも地元農家として、カフェメニューにぶどうジュースを加えていただいています。

心地よい山梨を感じられる、お薦めの観光スポットです。

Casa da Noma

4月より11月営業、月曜定休
11時～17時　0553-44-5233
山梨県甲州市勝沼町勝沼3181
勝沼インターから車で５分

日経NIKKEIプラス１の一面記事「何でもランキング」の「お薦めのワイナリーレストラン」でもみごと、全国２位にランクインされました。