果物の生育期になりました！！今回は間違い探し。
上下の写真の違い、わかりますか？

長い房を縮めて・・・

粒数を調整して・・・

果物の畑だより「カノハタ」

カノハタ通信

2017年夏 第３号
発行：カノハタ
山梨市市川1903
TEL：0553-23-1772

加工品紹介～「ラトリエドゥシュクル」東京で食べられる絶品スイーツ～

シャインマスカットのタルト

その名も「まるごとピーチタルト」

オーナーシェフパティシエの白岩さん(右)

L' ATELIER DU SUCRE

@latelierdusucre
TEL/FAX 03-6458-9205
月・火曜定休11～19時
江戸川区北小岩6-5-5
イートインコーナーもあります

加工品紹介第二弾は、カノハタの桃・葡萄を使ったスイーツのご紹介です。おおっ！と、まずは一目見てビックリ。果物がまるごと、惜しみなくタルトの上にのっています。そして食べてビックリ。中からはお口とろけるカスタードクリームが。水菓子と言われるほど果物は水分タプッリですから、クリームの甘さに負けてしまうのでは？と思いきや、いえいえ、混ざることも反発することもなく、それぞれの味が際立っているのです。その絶妙なハーモニーは食べてみなくてはわかりませんよ。

お店では他にもイチゴ、マンゴー、洋ナシ、和栗、サツマイモ、柑橘など契約農家から直接仕入れる旬の果実のスイーツリレーが続きます。旬の果物のケーキ販売は、FacebookまたはTELでご確認ください。京成線小岩駅（江戸川区）からゆっくり徒歩4分。

畑生まれのペン

カノハタ桃の剪定枝で作ったボールペンができました。意外ですが、枝のごつごつ感が指にフィットし、使いやすいペンです。畑の作業で協力いただいているワーキングベースプロペラさんで制作・販売しています。さっとと れる場所に1本あると、便利ですし、絵になります。

プロペラさんメンバーと

桃の枝のボールペン

ようこそカノハタ！
～葡萄収穫お手伝い隊～

とある秋の一日、カノハタの畑に頼もしい援農隊がやってきました。醸造用ブドウの収穫のお手伝いです。生食用ブドウは、一房づつ様子を見ながら、ていねいに収穫をします。一方、醸造用はサンプルを取り、糖度や酸度をみて「良し」となると、一度にすべてのブドウを収穫し、醸造場へまわします。1ｔ以上のブドウを一日で収穫するのは少人数ではなかなか大変です。そこで果物大好きなこども（とその親御さん）たちの助けを得て、あっという間に収穫は終わりました。そのあとはお楽しみ串揚げパーティー！楽しく賑やかな一日となりました。

収穫の注意点をしっかりお勉強。真剣です。

まもなく山梨の果物の季節です。今年も太陽の光をたくさん受けて、美味しい果物ができるよう頑張ってます！

ところで、果物農家の繁忙期はいつだと思いますか？果物って、収穫のときが一番忙しいかと思いきや、実は、果物になる過程でたくさんの手を加える６月が最も忙しいのです。７月の桃も９月の葡萄も同じ６月。桃はこの時期、間引き作業をします。傷のあるもの、形の悪いもの、病気になったもの、などなど、悪い実をひたすら落として、残された実に栄養を集中させ、大きく美味しい果実になるのを待ちます。

一方葡萄は、房ごと間引きもしますが、写真のように一房の中でも粒の数を調整します。左の写真は、花が咲くころの葡萄の房。房の長さを調整します。○の中の房が見えますか？。こんなに小さくしちゃうんです。そして○の中の房が大きくなったのが右の写真。さらに粒の数を調整します。スカスカに見えますが、一粒一粒が大きくなるのを想像してください。皆さんが食べている葡萄に見えてきませんか？例えばピオーネでは、一房三○粒になるようハサミでパチパチ調整します。気の遠くなる作業です。何しろ売るほどたくさんありますからね。

みんな仲良し!

わが家の忠犬クロちゃん

植えたばかりの苗木に水やり

鬼の金棒ならぬ柚子のこん棒を持つ園主カズ

同上、長男（小２）

こちらも物騒なものを持って寝る次男（３歳）