

産地直送

完熟プルーン

信州佐久穂から、自然の恵み豊かにお届けします。



ご注文・お問い合わせ

インターネットでのご注文

www.prune-farm.com

高見澤プルーン園

〒384-0503 長野県南佐久郡佐久穂町大字海瀬北原 428 1 TEL.0267-88-6076

(シーズン中は農園での直売も承っております)

委託販売先

佐久穂町農産物直売所 (町の駅)

〒384-0613 長野県南佐久郡佐久穂町高野町 720-5 TEL.0267-86-5350

道の駅 ヘルシーテラス佐久南

〒385-0061 長野県佐久市伴野 7-1 TEL.0267-78-3383

農園までの地図



中部横断自動車道 佐久穂 IC より車で5分

国道141号線千曲病院入口交差点より国道299号線 → 花の郷・茂来館入口を右折

→ 約20m先の坂道右折 → 道なりに約800m先

プルーン収穫時期

当園で栽培・販売している主な品種は下記の通りとなります。

7月下旬から10月中旬まで途切れなく収穫が続き、品種毎に違った味覚をお楽しみいただく事が出来ます。

品種名／サイズ	収穫時期（平年）								
	7月		8月		9月		10月		
	下旬	中旬	下旬	中旬	下旬	中旬	下旬	中旬	
アーリーリバー ●	■								
オパール ●		■							
サンタス ●		■							
ツアー ●		■							
くらしま早生 ●			■						
サマーキュート ●				■					
ローブドサージェン ●				■					
くらしま ●					■				
サンブルン ●						■			
オータムキュート ●							■		
プレジデント ●								■	
貴陽（すもも） ●			■						

果実のサイズについて ●…小さい ●…ふつう ●…大きい

美味しい食べ方

何と言っても冷やして生のまま皮ごと食べるのが一番美味しい食べ方！
果実の表面にはブルームと言われる白い粉状の果粉がついています。
これは果実の最も外側の皮のクチクラ層に含まれているもので、雨や朝露などの水分をはじき病気を予防したり果実の水分の蒸発を防いで新鮮さを保つ働きがあり、果実自身が作ったもので栄養は果皮と果肉の間に多く含まれています。軽く水洗いして皮ごとお召し上がりください。



保存の方法

常温で2～3日、冷蔵庫で保管すれば10日程は持ちます。
完熟プルーンは他の果物と比較して日持ちがしませんので、お早めにお召し上がりいただく事をお奨めします。特に8月に収穫される早生品種は、あまり日持ちがしませんのでご注意ください。



産地直送

プルーンの里、信州佐久穂。
旬の味覚を全国へお届け致します。

当園のご紹介

JAを2005年に退職しプルーン栽培を本格スタートしました。
栽培規模は約2ha・1,800本・約15品種です。
栽培方法は独自に開発した「**根域制限栽培法**」の導入により、不織布ポットで根の伸びを抑える事で、通常より早く果実が実り、より高糖度の生産が可能となりました。さらに木の高さを抑える事で安全・収穫の時間短縮を実現しています。



園主：高見澤良平

環境にやさしい栽培

当園では『エコファーマー認定』と言う持続性が高い農業生産方式の認定を長野県知事名で受け、肥料は全て有機主体で、病害虫防除はコーンフェザー、BT剤の使用により防除回数の低減に努め、環境に優しい草生栽培に取り組んでおり、恵まれた環境で心を込めて栽培をしています。

