

# 南アルプスの自然が生み出す 完熟フルーツの魅力

## 丸の内キャリア塾 スペシャルセミナー in 南アルプス

～幻のフルーツ「貴陽」を食す～

開催決定

南アルプス市で採れた、完熟フルーツの魅力が満載のセミナーに参加してみませんか？『南アルプスフルーツスイーツコンテスト』の最終審査に審査員として参加できるなど、イベントが満載です。「貴陽」をはじめ、多種多様な南アルプス市のフルーツのおいしさを、是非旬のこの時期に味わってみては……？

### セミナー内容

#### 第1部 トークショー

講師 中川二郎氏  
高石高雄氏  
コーディネーター 白石真澄さん



講師

「パティスリー・キャロリーヌ」オーナーパティシエ 中川二郎氏  
81年東京製菓学校卒業し、「東京カド」などに勤務。92年に渡仏し「アンフィレクス」などで修業後、93年帰国。2003年パティスリー・キャロリーヌ開店。93年「クブ・ド・フランス」ベスト8など受賞多数。

コーディネーター 白石真澄さん  
東洋大学教授  
東洋大学経済学部教授。少子高齢化、バリアフリーの街づくりを中心に研究を行っている。



講師

「貴陽」開発者 高石鷹雄氏  
山梨県南アルプス市在住。スモモの品種である「太陽」の自然交雑実生から20年の歳月をかけて「貴陽」を開発。食味が極上の超大果の中晩生種で、平成8年に種苗法品種登録を獲得。

#### 第2部 フルーツランチパーティと フルーツスイーツコンテスト審査会

セミナー参加者の方は、南アルプス市が開催する『南アルプスフルーツスイーツコンテスト』の最終審査に審査員として参加できます。



#### 第3部 パイプオルガン演奏会



演奏者：平井靖子さん  
会場となる桃源文化会館のフランス製の48ストップパイプオルガンによる演奏を楽しめます。



白根桃源文化会館オルガニスト 平井靖子さん  
大阪音楽大学卒業。東京芸術大学大学院修了。オルガンを広野嗣雄、久保田清二、秋元道雄の各氏に師事。現在、カトリック鎌倉雪の下教会オルガニスト、東京芸術劇場オルガニストとしても活躍。

#### 第4部 審査発表・授賞式

### セミナー概要

日時：2006年9月17日(日) 11:20～15:00

場所：山梨県南アルプス市 桃源郷文化ホール 協賛：南アルプス市 主催：日本経済新聞社  
セミナーの案内は日経アドネット <http://nikkei.co.jp/adnet> でもご覧になれます。

### ツアー日程・詳細

8:00 新宿駅 集合  
11:00 南アルプス桃源郷会館着  
11:20 丸の内キャリア塾セミナー 開始  
(15:00終了予定)  
15:00 ～移動～  
15:30 フルーツ狩り  
19:00 新宿駅着(予定)  
\*フルーツのおみやげをご用意しております。

旅行企画・実施：株式会社はとバス  
東京都知事登録旅行業2-2379号  
東京都大田区平和島5-4-1  
添乗員同行  
最小催行人員：20名  
旅行代金(お一人様)：大人6,500円  
お申し込み・お問い合わせ  
はとバス予約センター 03-3761-1100  
(受付時間 8:00～20:00)



<http://www.>

一年中味わえる  
旬のフルーツたち

三千メートル級の山々に囲まれた自然豊かな南アルプス市。寒暖の差が五十度以上という気候、起伏に富み水はけのよい地形といった土地がら、古くからフルーツ栽培が盛んに行われてきた。なかでもスモモの生産量は日本で、ちょうど今ごろ、六月から九月中旬に旬を迎える。南アルプス市は、「幻のフルーツ」と呼ばれる「貴陽」の発祥地でもある。「貴陽」は、同市で果樹園を営む高石鷹雄さんが二十年の歳月をかけて開発した新種のスモモ。その栽培の難しさから希少性

が高く、高値で取引されていることから「幻のフルーツ」と呼ばれる。甘みが強く、従来のスモモより実が大きいのが特長だ。

ほかにも南アルプス市では、年間を通じてさまざまなフルーツが楽しめる。夏から秋にかけて続々とフルーツの収穫がスタートし、桃やぶどう、梨、りんご、キウイといった果物がたわわに実を付けていくのだ。晩秋から冬の間は、枯露柿(あなぼ柿)などの干し柿が農家の軒先を飾り、そして春にはさくらんぼの季節がやってくる。一年を通じてフルーツの旬を味わえる、まさにフルーツの桃源郷だ。



生産地で味わう  
もぎたてのおいしさ

街のデパートやスーパーの店頭に並ぶフルーツは、まだ実が青いうちに収穫され、搬送中に実が熟す。確かにそれも「熟した果実」に違いないが、もぎたての完熟フルーツのおいしさはまた別格だ。南アルプス市ではその「もぎたて」の魅力をもっとの人に知ってもらいたいと、フルーツ狩りツアー「完熟フルーツこだわり探訪」を開催している。フルーツ作りのプロとして認定を受けた「完熟フルーツマスター」が完熟した果実を見分ける「ツツ」などを伝授するレクチャーや、果実を使ったジャム作りなど、南アルプス市の魅力を肌で感じることが出来る内容だ。生産者と触れ合い、フルーツ作りへのこだわりを目の当たりにできるのは、現地ならでは。南アルプス市の豊富な自然と生産者の情熱が結晶してできた完熟フルーツ。そのおいしさがより深く感じられる瞬間を、ぜひ体感してほしい。

## 豊かな自然とフルーツの魅力溢れる街 南アルプス市

山梨県の西側、南アルプス山麓に位置する南アルプス市は、平成15年4月に八田村、白根町、芦安村、若草町、榊形町、甲西町の4町2村が合併して生まれました。市の象徴とも言えるのが南アルプスの山々。日本第2位の高峰である北岳をはじめ、鳳凰三山、

甲斐駒ヶ岳など3000メートル級の山々が連なり、多くの登山者が訪れます。榊形山のアヤマの群生や山岳地帯に自生する高山植物もみどころです。この辺りは古くから信州へ至る交通の要衝として栄え、今でも個性的な地場産業や伝統文化が息づいています。



南アルプスの盟主 北岳。標高三一九三m、富士山に次ぐ日本第二の高峰。

