

完熟フルーツマスター

生産者部門



01 高石鷹雄 (名誉マスター)

【すもも 貴陽 ぶどう】
 幻のフルーツ「貴陽」(高級すもも)開発者。すもも太陽を基に試行錯誤を繰り返して、20年の歳月を掛け開発した。貴陽づくりの第一人者。2011. 9. 12没



02 中込信之

【さくらんぼ 桃】
 桃・さくらんぼ狩り観光の草分け的存在。お客様の満足度を追及するフルーツづくりがモットー。果実の糖度をアップする剪定方法を考案。



03 小野隆

【ぶどう さくらんぼ すもも 桃】
 通称ぶどう仙人。高級ぶどう50品種を栽培し主に都内に出荷。独自開発品種はなんと13種!環境にやさしい土づくりを基準に安心の果物づくりを目指す。



04 飯野公一

【桃 すもも ぶどう】
 出荷量は南アルプス市でもトップクラス。お客様に安心・安全なおいしい果物を提供することがモットー。肥料に関する知識が豊富。有機質の肥料を主に使用。



05 塩谷久

【すもも】
 大石・サマーエンジェル・ソルダム・太陽など絶品のすももが味わえるすもも専業農家。たい肥を使用した土壌づくりの達人。元JA営農指導員。



06 小林義朗

【あんぽ柿 キウイ さくらんぼ】
 あんぽ柿づくりの名人。新しい農業技術を取り入れ、熱心に研究。南アルプス冬季限定加工フルーツの魅力伝える貴重な存在。

南アルプス 完熟フルーツマスター 農園MAP



	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
さくらんぼ												
すもも				収穫期	適熟期							
貴陽												
桃												
ぶどう												
キウイ										低温保存		3月下旬まで
あんぽ柿												

南アルプス市産完熟フルーツ
 寒暖差40度以上!山紫水明・南アルプスの自然環境のもとで「完熟適熟期まで農園の木々で熟成された果実を「南アルプス市産完熟フルーツマスター」により育まれ、フルーツ」と定義します。

完熟フルーツマスター

生産者部門



07 清水忠彦

【桃 梨 さくらんぼ あんぽ柿】
 さくらんぼ観光農園の老舗のひとつ。生産する果物の品種も豊富で親子3代に渡りおいしい果物づくりに取り組む。環境に適した農業を目指し土づくりにもこだわる。



08 飯室宗男

【桃 さくらんぼ 柿】
 30年前から環境循環型農業を実践する。化学合成肥料の使用を極力控え、微生物の力を借りた有機物や有機肥料を使用した環境にやさしい果物づくりが特徴。



09 小野得温

【さくらんぼ 桃】
 30年以上前にオープンしたさくらんぼ観光農園の老舗。お客様とのふれあいを大切に、より安全・安心な果物づくりを目指し、ハイレベルな技術習得に磨きをかけている。



10 澤登利幸

【柿 ぶどう】
 「健康な果物づくり」が信条。ぶどうの栄養周期説に基づき、有機微生物で発酵させた肥料を適期に適量与え、果樹の健全な栽培に取り組む。



11 深澤民三

【すもも 貴陽 ぶどう】
 「美しい農園づくり」がモットー。土壌浸食防止、有機物の補給等の為、園内にケンタッキーブルーグラスを植えている。貴陽の開発者・高石鷹雄さんの愛弟子で貴陽づくりの専門家。

