



ふじさわで購入できる品種と購入時期

ぶどう 7月後半から9月いっぱいまで、いろいろな品種が楽しめます。藤沢の果樹の主力です。

シャインマスカット	黄緑色の円筒形のぶどうで、上品な香りを楽しめます。実がしっかりとっており、最近流行の皮ごと食べられる品種です。
藤 稔 (藤沢生まれ)	藤沢を代表する藤沢生まれの黒系の大粒ぶどうです。酸味が少なく糖度もあり、とっても食べやすい品種です。
電 宝	赤系の大粒ぶどうで甘みと酸味があってすっきりとした味。実が落ちやすいので直売所での購入がおすすです。
紅 義 (藤沢生まれ)	藤沢生まれの赤系のぶどう。みずみずしくやわらかな食感が魅力です。
ピオーネ	甘みの中にすっきりとした酸味があり、食べやすいぶどうです。皮離れがよいのでつるんと簡単に食べられます。

7月			8月			9月			10月			11月		
上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬

なし 7月後半から9月中旬まで味わうことの出来る藤沢のなし。辛水・豊水が品種の主力です。

筑 水	藤本番を迎える7月下旬から食べられて、やわらかな果肉とほどよい甘みが楽しめる品種です。
幸 水	果汁たっぷりの果肉が人気。藤沢でも一番多く作られているポピュラーな品種です。
秀 玉	スーパーにはほとんど出回らないため、幻とされています。
豊 水	ほどよい酸味と濃厚な味が特徴。辛水より一回り大きく比較的日持ちもします。
あきづき	甘みが強く、シャキッとみずみずしいのが特徴です。実が大きいので、食べ応えもあります。

7月			8月			9月			10月			11月		
上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬

りんご 北の地域のイメージが強いりんごですが、藤沢市内でも赤く実ったおいしいりんごがそろっています。

早生ふじ	早い時期にできる品種で、9月中旬からりんごの爽やかな味を楽しむことができます。
ふ じ	甘みと酸味の調和がほどよく、果肉もしまっていて貯蔵性にも優れています。
つがる	ほのかな酸味が甘みを引き立て、ほどよい甘さを持つ品種で、果肉もやわらかく世代を問わずに幅広い人気があります。

7月			8月			9月			10月			11月		
上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬

か き 秋の味覚の一つ、柿。しっかりとした枝作り、土作りをしたおいしい柿を召し上がれ!

太 秋	サフツとした独特の食感を楽しめる、柿の中では大きな「柿の王様」と言われている品種です。
次 郎	カリッとした歯触りで、よく熟すと上品な甘みも変わる魅力的な品種です。
富 有	しっかりとした果肉で柿の王道をいく品種です。この地域では一番多く作られています。

7月			8月			9月			10月			11月		
上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬

生産者の声



なし生産が全盛期の頃の写真

藤沢の果樹は、明治から昭和の初めに「柿の藤沢」として名をさせたことから始まり、その後は時代背景と共に生産物も変化し、なしとぶどうを中心とした生産に切り替えてきました。

なし栽培の歴史は古く、明治38年には栽培の記録が残され、大正元年には藤沢町になしの木が1700本、収穫量は250貫(937.5kg) あったとの統計が残っています。

ぶどうの栽培は、大正8年に山梨から苗木を取り寄せて羽鳥で始まりました。「藤稔」や「紅義」といった品種が藤沢の生産者により生み出されるなど、藤沢のぶどう生産に対する意欲は高く評価されています。

現在では若い農業後継者の力も加わり、主力の2品目の他にりんごやみかんなどの栽培も行われており、皆さまに少しでも長い期間、藤沢のくだものを楽しんでいただけるように努めております。

藤沢では各農家が直売所を設け、お客様との対面販売をメインの販路としておりますので、是非直売所にお越しください。

旬な情報は「おいしい藤沢産」ホームページにてご覧いただけます!



お問い合わせ先

藤沢市経済部農業水産課
藤沢市朝日町1-1 TEL 0466-50-3532

JAさがみ藤沢市果樹部

(事務局: JAさがみ藤沢地区運営委員会事務局)
藤沢市湘南台5-14-10 TEL 0466-45-4118



ふじさわのくだもの 直売所に行こう!



FUJISAWA FRUIT