


富士山の麓で  
おいしい梨が  
とれました。



 富士きち

株式会社CATV富士五湖内 開発室

 富士きち

圃場責任者 白鳥 正彦  
(趣味は自転車とランニング  
こだわりが強いところが  
長所であり短所です。)



### ごあいさつ

富士山の麓でおいしい梨を作る…  
今まで実績が無かった山梨県富士吉田市での  
果樹作りに対して誰もが無謀な挑戦だと言いま  
しました。しかし私たちは富士山の土と気候が  
絶対に梨作りに適していると信じて、日々の  
努力と研究を惜しまず、お客様に旬の時期に  
最高の果物をお届けできる日を夢見て取り組  
んでまいりました。  
2017年に完成した梨は誰もが驚くほどの  
完成度です。今この梨を満を持して皆様に  
提供できる日が来ました。ぜひ当園をご愛顧  
いただけますようよろしくお願いいたします。

お問い合わせ先

〒403-0007

山梨県富士吉田市中曽根4-10-26

株式会社CATV富士五湖内 開発室

TEL: 0555-22-1714

FAX: 0555-22-3590

MAIL: 1714@fgo.jp (すべて小文字)

～おいしい梨ができるまで～

### 土づくり

有機肥料などを毎年散布、  
土壌改良を施す事により  
最良の土作りを行って  
果樹の養分を補給します。



### せん定作業

果実によく光があたり、  
また仕事がしやすいように、  
いらぬ枝は樹が眠っている  
冬の間に取り落とします。

### 受粉

違う品種の花をつんで、  
花粉をつけてまわり、  
よい果実がなるように  
します。



### 摘蕾・摘果

たくさんの果実の中から、  
形の悪い果実をつみとる  
ことにより、残した果実  
が大きくなるように生育を  
助けます。

### 収穫

メインの作業であり  
最も忙しい作業ですが、  
もっとも嬉しい瞬間でも  
あります。







# 富士山の麓で育った 4種類の梨をご紹介します

## 豊水 (ほうすい)

収穫：9月中旬

甘味が強くてやさしい酸味があり、果肉は果汁をたっぷり含んでいてジューシー。梨特有のシャリシャリとした食感と甘さが楽しめます。



## あきづき (秋月)

収穫：9月下旬

果肉はやわらかくて緻密。豊水や幸水に比べて酸味が少なく、甘味をしっかりと感じられます。名前は、秋に収穫されること、そして形が月のように丸いことが由来。



## にっこり

収穫：10月下旬

肉質は緻密で甘味が強く、酸味は少なくみずみずしいのが特徴。にっこりという名前は、栃木県の有名な観光地である「日光」と、「梨」の読み「り」が由来。



## 甘太 (かんた)

収穫：10月下旬

高糖度で食味が良く、果肉が軟らかく、糖度が高いため、食味が優れるのが特徴です。「甘太」の名前は、甘くて、果実肥大が良い(太)、ことに由来します。



## 富士きちの梨 おいしさの秘密とは・・・

### 水

梨は88%が水分でできています。バナジウムなどミネラル豊富な富士山の伏流水を使用しています。

### 気温

梨は昼と夜の寒暖差が大きいほうが「甘み」が増し、上品な仕上がりになります。寒暖差の激しい富士吉田は果樹栽培に最適な環境です。

### 日照

山梨県は日照時間が日本一！果樹にとって日光は栄養そのもの！長く日光を浴びられる富士吉田では、甘くておいしい梨が育ちます。

### 栽培

これまでにない「樹と樹をつなげる」発想を活かした、最新の農法ニホンナシのジョイント仕立てを山梨県で初めて採用しました。