

摘みたて！フレッシュ！ 完熟ブルーベリー

甘酸っぱい完熟の生ブルーベリー。数粒一度に口の中に入れて、ハーモニーを楽しんで。



今月の産地・
メーカー
狭山マルタ
(狭山ベリーランド)



狭山マルタ(狭山ベリーランド)

そのまま食べるフルーツだから
安全・安心の産直ブルーベリー



狭山マルタの
ブルーベリー 250g
7月2回参考価格:
¥850円(税込918円)

ブルーベリー栽培を
続けて20年

狭山マルタ(狭山ベリーランド)は、もともとは、さつまいもを生産していました。20数年前、ブルーベリーに注目が集まっていた時期に思い切って方向転換をしました。

おいしく安全なものを出荷したい気持ち当初からあり、持続可能な栽培を推奨している株式会社マルタに出会い、方針に共感しました。当園はベリーランドですが、会社の屋号をとり狭山マルタとして出荷をしています。

当時、周囲にはブルーベリー栽培に取り組んでいる人はいませんでしたが、続けて20年ほどになり、東都生協へは15年ほど出荷をしています。

50種類以上の品種を
リレーしながら栽培

ブルーベリーの品種の系統は主に2種類に分類され、6月〜7月に収穫される寒冷地用のハイブッシュ、7月〜8月の暖地用のラビットアイがあり、その中でもそれぞれに品種があります。主な品種はデューク、サンライズ、トロ、パークレイ、レカ、ブライトウェル、オースチン、ティファイブルー、バルドウィン、ブルーベルです。

狭山マルタ(狭山ベリーランド)では、50種類以上を栽培しています。その理由は、異品種と交配すると実が結実しやすく、大きな実の収穫が期待できるからです。農園では花の付くタイミングの近い品種を選んで交互に植えて栽培しています。

その時々で一番おいしい
完熟した品種をお届け

ブルーベリーは15種類のアントシアニン色素が含まれ、色素量が多いほど果皮の色は黒い紫色になります。そのため色が濃いほど熟れています。

品種によって少しずつ収穫適期が異なります。結実してから1〜2週間ほどで収穫完熟になってしまいうため、出荷タイミングを見極め、その時々で一番おいしい完熟した品種を組合員にお届けしています。

当園には売店もあり、収穫した生ブルーベリーをジュースにして販売もしています。生のブルーベリーで作ったジュースのおいしさもぜひ味わっていただければと思います。

父から引き継ぎ、 特別栽培で作っています

父親の17代目森田満平からブルーベリー栽培を引き継ぎ、今年で20年目になります。

私たちは、持続可能な農業を目指し、農薬や化学肥料を極力使用しない特別栽培(化学合成農薬・化学肥料ともに50%以上削減)を行っています。「ナギナタガヤ」という植物の使用も除草剤を抑える一環です。(左下の写真参照)

ナギナタガヤは、初夏のころ(6月〜7月)になると自然に枯れて倒れてしまふという不思議な植物です。雑草が一番生い茂る季節に枯れて倒れて日陰を作ってくれるので、他の草が生えにくいという防草対策になります。萱(かや)には河原に生



代表の森田泰平さんは、18代目。江戸時代から続く農家です。



森田泰平さんとご家族のみなさん

える草(あし)やヨシと同じく珪酸分が多く含まれるため、樹の成長や品質維持・食味の向上にも一役買っています。

ブルーベリーはとても傷みやすい作物で、収穫から出荷までは大変気を遣います。農園に防風・防鳥のためのネットを2重に張りめぐらせています。また、雨が降ったり、湿度が高かったりすると鮮度が落ちやすいため、収穫してからへた部分を扇風機で乾かしてからパック詰めを行っています。

収穫の時期 当園では20人ほどで作業し、一つ一つを手作業で収穫を行っています。近年の

気温上昇で夏場の作業はとても大変です。生果で日持ちもしないので、収穫は午前6時ごろから始め、10時ぐらいにいったん切り上げます。少し涼しくなる午後4時ごろからまた収穫するというような作業体制で行っています。

コロナ禍で中断していた収穫体験も今年ようやく再開できることになり、7月に予定しています。皆さんとお会いできることを楽しみにしています。



倒れた後は、わらを敷き詰めようになります

倒れる前のナギナタガヤ

colum コラム

ブルーベリーの おいしい食べ方？

ブルーベリーは一粒ごとに個体差があり、一粒ずつ食べるよりも、数粒を一気に口の中に入れて食べた方が、口の中で合わさりおいしく食べられます。

たくさんあってすぐ食べられない。少しずつ食べたい時は冷凍もおすすめです。少し解凍して食べればシャリシャリした食感のブルーベリーを楽しめます。凍ったままケーキやゼリーに加えたり、ソース、ジャムなどに加工したりもできます。

MOGMOGレシピ 5分調理時間

フレッシュブルーベリーでスムージー

材料(2人分)
生のブルーベリー(冷凍する)…約100g
りんご酢…大さじ2
ヨーグルト(プレーン)…150ml
はちみつ…大さじ1〜2

生のブルーベリーを冷凍してから使うと、夏らしく冷たいスムージーになります。甘さは、はちみつの量で調整してくださいね。

作り方 1 数粒残し、材料をすべてミキサーに入れ、20〜30秒くらい攪拌する。
2 数粒残しておいたブルーベリーをトッピングする。