

おいしくて品質の良い果実

加茂農林高等学校（生産技術科・果樹コース）では、桃をはじめ梨やぶどう、りんご、すもも等の栽培から収穫までの工程、管理を学んでいます。果樹園がある川船農場は敷地面積1.2万平米、東京ドーム約4分の1個分で県内一の広さに10種類の果物が植えられています。毎日の樹木の手入れや収穫だけではなく、冬季の冬囲い等一年を通じて大切に育てています。



地元だから味わえる贅沢なデザートやジャム

◆ルレクチエ

西村農園（前須田）では木の抵抗力を高めるため、微生物農法（V.S菌）を使ったもみ殻の堆肥で果物を育てています。西村さんのルレクチエを使用したソフトクリームやマフィン等のさまざまなデザートは「農園茶屋たばた」で販売しています。

◆桃

加茂農林高等学校の桃ジャムは、川船農場で採れた桃をふんだんに使っているで、市販のジャムに比べて濃厚でフルーティー。加熱にはレオニーダー（蒸気加熱機）を使用することで、デリケートな果物を傷つけることなく優しくかき混ぜることができます。



住 前須田3-1-5
0256(47)1130
管 11時30分～17時30分
休 平日・祝祭日



↑レオニーダー（蒸気加熱機）



↑消毒をした瓶に桃ジャムを入れます。蓋にも消毒し、衛生面にも気をつけています。



均等に色づけるため、反射シートを敷いて陰の部分に太陽の光を当てます(右下)。