



栄養価が高くておいしいと評判の、冷涼地で育った野菜や果物など

地元の農産品を
全国に発送します

信州佐久地域の農地は、標高600m～1,500m。

数々の霊峰に抱かれ、生命の源とも言える源流が湧き、伏流水に恵まれた風光明媚なこの地域には、国と夜の寒暖差の激しいこの地域でたくましく育った農産物は、発色がよく、味にメリハリが増し、実も都市部のスーパーでは買う事のできない、新鮮で生産者の気持ちを込めた農産物を直送しています。

天空の農産物を直送。

内・海外に誇るべき自然や文化が存在するものの、農産物の魅力はあまり知られておりません。締めきり生命力にあふれています。



天空彩園

天空の農産物シリーズ

TENKU Farmer's Selection

SHINSYU-SAKU
since 2020

商標登録 / 第6486666号

食への関心が高まる中、健康・長寿の秘訣として、冷涼地の農産物が脚光を浴びています。

私たちは、全国に知れたリゾート地の軽井沢、茅科、ハヶ岳連峰に囲まれたこの地域を「天空彩園」。

そしてその地域で生産される農産物を「天空の農産物」と名付け、地域が誇る食文化と農産物の魅力を全国に向けて発信しています。



天空彩園オンラインショップ



●フキノトウ
里山に春を告げる、山菜の代表格「フキノトウ」。自然が育てた自然の味覚のため、苦味や「えぐみ」、アクが強い傾向があります。



●日本セリ
セリらしい独特の風味を楽しめる天然物。自然が育てた自然の味覚のため、栽培種に比べ苦味や「えぐみ」、アクが強い傾向があります。



●クレソン
辛味と苦みがさわやかで肉料理の添え物に利用されるクレソン。別名オランダみずからしと呼ばれ、少しピリッとした辛味と苦味のある大人の味。



●葉ワサビ
わさびの生産量全国1位の信州。冷涼な気候ときれいな水が育んだ葉わさび。鋭度が落ちると香りが飛んでしまうため、あまり市場に出回っていません。



●コシアブラ
タラの芽のように、促成栽培方法が確立されていないため、自然の旬を感じさせてくれる貴重な逸品です。近年はタラの芽より人気が高い「山菜の女王」。



●山椒の若芽
木の芽(きのめ)とも呼ばれる、山椒の若芽です。古くから料理のあしらいや、料理の味付けに使われてきました。スパイシーな風味が食欲をそそります。



●ミョウガタケ
独特の香りと苦み、少しの辛みが特長のミョウガの新芽。シャキシャキした食感が心地よく、ネギの代わりに薬味で使用する、ひと味違う料理に变身。



●イタドリ
マイナーな山菜ですが、食感が良く、味は特有の酸っぱさが特長。生でも食べられますが、炒め物や漬物にすることが一般的。穂先の部分は天ぷらがオススメ。



●菜の花
ビタミンの含有量は野菜の中でトップクラス。味はほろ苦く、独特な香り。青々とした色が美しく、栄養満点。パスタ、炒め物、辛い和えなどがオススメ。



●ナズナ
春の七草の一つに数えられるナズナ。苦味や酸味、青臭さなどのクセはあまりありません。おかゆのほか、おひたし、和え物、みそ汁、天ぷら、サラダにオススメです。



●みつ葉
香りが強く、料理の風味を引き立てるみつ葉は日本料理においてとても重宝されています。天然もののみつ葉は味も香りも強く、栽培種とは一線を画します。



セット商品もございます。



●行者ニンニク
その名のとおり、味や香りはニンニクのようなですが、葉の部分は太いニラに似ていて、シャキシャキとした歯切れのよさとみずみずしい食感が特長。



●カンゾウ
ネギより甘く癖がなくとても食べやすい山菜です。アクがないため、いろいろな料理にご使用いただけます。



●コゴミ
アクはほとんどなく、独特の風味があります。優しい歯触りで、歯ごたえを感じ、食べやすいため、山菜の中でも優れた人気があります。



●山ウド
野山に自生していた天然の山ウドを過去に移植。ほろにがい風味で、すっきりした味。独特のいい香りがし、シャリシャリとした歯ごたえも美しいです。



●山ウドの芽
余程の山菜通でも、ほとんどの方が食べたことがないマイナーな「知る人ぞ知る春の味覚」。山ウドの芽と酸味がさわやかな、希少品です！



●ニセアカシアの花房(自生種)
芳香が漂うフジのような花を食べる、山菜のエディブルフラワー。王道の食べ方は天ぷら。実はこれが逸品！開花の期間は10日程と短く、事前予約が必須です。



●ワラビ
万葉集や源氏物語にその名が出るほど、ワラビは古くから食されてきた山菜です。そのシャキとした歯ごたえと、オクラのようなめめとした粘りが特長。



●タラの芽
山菜と言えば「タラの芽」といわれる「山菜の王様」。山菜らしいほろ苦さと香り、そしてもちっとした食感が特徴でみずみずしくなること間違いなし。



●バリギリ
タラの芽やコシアブラ同様ウコギ科の植物で、新芽は青の山菜として人気急上昇中。最近ではウコギ科天ぷら三兄弟と呼ばれています。



●ウワミズザクラのツボミ
ツボミや未成熟果を塩漬けにしたものは、杏仁子(あんじょう)と呼ばれ、焼き物の前付けや酒の肴にオススメです。



●ウワミズザクラの未熟果
塩漬けにした杏仁子(あんじょう)は、同じく塩漬けにした桜特有の「クマリンの香り」が漂います。



●筍/破竹
孟宗竹の筍より短身で、肉質が固めで滑いのが特長。シャキシャキとしたキメの細かい歯ごたえで、苦みが少なく、アク抜きしなくても淡白な上品な味。

収穫・発送時期 下表は収穫時期の目安です。天候等により前後する場合がございます。

分類	品名	3月	4月	5月	6月
自生種	フキノトウ				
〃	日本セリ				
栽培種	クレソン				
栽培種	葉ワサビ				
自生種	ナズナ				
〃	みつ葉				
栽培種	行者ニンニク				
自生種	カンゾウ				
〃	コゴミ				
〃	山ウド				
〃	ワラビ				
〃	タラの芽				
栽培種	ハリギリ				
自生種	上海桜の葉				
栽培種	コシアブラ				
栽培種	山椒の芽				
〃	花山椒				
栽培種	ミョウガタケ				
自生種	イタドリ				
〃	山ブキ				
栽培種	ウルイ				
〃	あけびの芽				
〃	山ぶどうの芽				
自生種	ニセアカシアの花房				
〃	筍(破竹)				
〃	上海桜の未熟果				

ご購入の前にご了承ください
商品は発送前に十分チェックしてから発送しておりますが、自然採取及び自然栽培の性質上、サイズや味のはらつき、葉・土・虫の付着や混入があります。ゴミを取り除くために簡単に水洗いをして発送しますが、調理前に丁寧に水洗いして付着物を取り除いてください。

※本パンフレットは、地域の販売可能な商品を掲載しています。実際の販売状況は通販サイト「天空彩園」にてご確認ください。



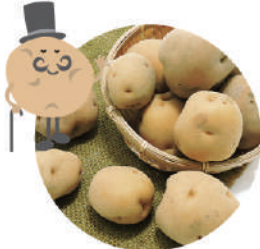
●ブロッコリー

夏の暑さに弱く、冷涼な気候での栽培に適しているブロッコリーは、ビタミンや食物繊維などの栄養素をバランス良く含み、「最強の野菜」とも呼ばれています。



●トマトミニトマト

トマトの原産地は、中南米の比較的冷涼で昼夜の温度差が大きい乾燥地帯。標高も、昼夜の寒暖差も、晴天率も高い信州佐久地方は、夏トマト栽培の好適地です。



●白土馬鈴薯

「白いも」とも呼ばれ、御牧原台地のみで生産されるばいしょの呼称です。強粘土質の土壌が、密度が高められ糖度が多く、ホクホク感が高い男爵イモを育みます。



●スイートコーン

標高の高い佐久地域の昼夜の寒暖差が糖度の高いスイートコーンを育てます。さわやかな甘みに加え、ジューシーで種上の食味が魅力のとうもろこしです。



●キャベツ

佐久地域の6月から9月の気候は、暑すぎず、寒すぎず、湿度や環境に左右されやすい夏秋キャベツの生産にとても適した環境です。



●マコモタケ

淡泊でくせがなく、タケノコとトウモロコシを合わせたような味と香りで、食感もタケノコとアスパラガスの中間ほどの柔らかさです。どんな味にも馴染みやすい食材。



●きのこ各種(原木・菌床栽培)

原木きのこは天然条件と変わらない方法で栽培されるため、食味は天然と同等といえ、味・香り・歯ごたえが強く、繊維が多くタンパク質は少ないなどの傾向があります。



●長芋

冷涼な気候と良質な土壌が強い粘りや香りの長芋を育みます。生のまま千切りにしてわさび醤油で食べればシャキッとしたみずみずしい食感を楽しめます。

高い標高と、厳しい自然環境で強く育った野菜は発色がよく、味にメリハリが増し、実も締まり生命力にあふれています。都市部のスーパーでは買う事のできない、新鮮で生産者の気持ちを込めた高原野菜を直送しています。



標高900m~1,500 m。天空の高原野菜



「天空彩園」のサイトより
ご注文ください。

野辺山

八ヶ岳野辺山高原は富士山や日本アルプスに次ぐ高い山のふもとの高原です。標高1,000~1,500mの冷涼地で、夏場は晴天日が多く、少ない降水量と、高原特有の霧と昼夜の気温差が大きく、朝には濃い霧が発生。この霧が作物と土に降り注ぎ、野菜に甘みと旨みをつけ、野菜の美味しさを作ります。

軽井沢

標高が1000m前後ある上、軽井沢特有の昼夜の寒暖差が生じる夏の朝に一番に霧。この霧が野菜の葉の表面の乾燥を防ぐこみずみずしくて甘く、柔らかな食感の野菜

湿度の高い気候は、を発生させます。とで、を育むとされています。

長者原

標高900m~1200mの佐久市長者原は、キャベツ・ハクサイ・レタスなどの「葉もの野菜」の産地として全国に知られています。6月から9月の気候は、暑すぎず、寒すぎず、快適な栽培環境。湿度や環境に左右されやすい夏秋野菜の生産にとっても適した環境です。



●6月野菜セット(一例)



●7月野菜セット(一例)



●8月野菜セット(一例)



●9月野菜セット(一例)



●10月野菜セット(一例)



●11月野菜セット(一例)

地域の旬野菜をセットにしてお送りします。採取時期に

より内容は異なるため、組み合わせはお任せとなります。

天空の【ベリー】里山に育つ愛らしい実

4種類のベリー類

一般的にベリー類と呼ばれるものは食用として見た目や食べ方が似ている小さな果実としての総称と言われています。植物学的には全く別の果実ですが、どこからどこまでがベリー類と呼べるのかもあいまいです。

大きく分けると下記の4つのグループになります。

- ユキノシタ科/フサスグリ類のレッドカラント・ブラックカラント・ホワイトカラント、スグリ類のグースベリーなど。
- バラ科/一般的なイチゴや、ブラックベリー・ラズベリーなどの木苺類、ジュンベリーなど。
- ツツジ科/ブルーベリー、浅間ベリー(クロマメノキ)など。
- コケモモ科/クランベリー(コケモモ)
- その他/グミ科のグミ、ナス科のガーデンハックルベリー、クワ科のマルベリーやミュールと呼ばれる桑の実。

ベリー類の食べ方と効用

- ほとんどのベリーは、非常に酸味が強く、豊富にペクチンを含んでいるので、ジャムにすると美味しく、色も綺麗です。
- 色が鮮やかで、生き生きとした酸味を生かしたジュースなどにもオススメです。
- 見た目がとてもかわいいうえ、彩りもよく、持ち前の酸味が全体を引き締めるので、菓子のトッピングには最適です。
- どのベリー類もカリウムがたくさん含まれています。カリウムはナトリウム(塩分)を排泄する役割があり、高血圧に効果的。また、長時間の運動による筋肉の痙攣などを防ぐ働きもあると言われています。
- ベリー類の多くには、目の疲労感や老化を緩和するアントシアニンが豊富に含まれています。



「天空彩園」のサイトより
ご確認ください。



●ブラックカラント(黒房スグリ)
カラントは英名、フランスではカシスと呼ばれています。ブラックカラントはグアヴァと並び、非常にビタミンCをたくさん含んでいます。



●レッドカラント(赤房スグリ)
ヨーロッパでは古くから親しまれている果実の一つで、ジャムや果実酒、料理などに使われています。酸味が強く、加糖など加工して使われています。



●ホワイトカラント
レッドカラントと同じ仲間、房状に実がなる事から房酸漿(フサスグリ)とも呼ばれています。実の色が白いタイプ。あまり市場には出回りません。



●西洋スグリ
冷涼な気候の地域で僅かに栽培されている希少種。果物としてそのまま、またはジャムやシロップなどに加工して利用されています。



●夏いちご
夏秋いちごは小粒で酸味が強いので、お菓子の材料向き。お菓子の甘さを引き立てる。梅の酸味と比べ中粒の可愛らしい梅が華やかに彩ります。



●フルーツの王様ストロベリー
お子様から大人までみんな大好き、フルーツの王様と言っても過言ではないイチゴ。甘くてほんのり酸っぱいイチゴはスイーツに欠かせません。



●ユスラウメ
熟した果実はそのまま生食もでき、サクランボに似た甘酸っぱい味がします。その他ジャムや果実酒(ユスラウメ酒)にするものおすすめです。



●ビックリグミ(大王グミ)
大きく育った場合は果重約10g、大きさは3cm程にもなりグミの中では最大です。実は大粒で柔らかく、甘くてトロリとした食感。果汁も多いのが特長です。



●愛らしいナツグミ
完熟した甘酸っぱい果実はとても儼かしさを感じさせてくれます。見た目も愛らしく、ケーキやタルトなどのトッピングにはとても良い食材。



●ハックルベリー(ジャム用)
生のままだと甘味は無く、独特の臭みがあるため美味しくありません。ビタミンCがブルーベリーの4倍以上含まれるといわれています。



●マルベリー(桑の実)
味は甘酸っぱく、熟したもののほど甘みが強くなります。ブラックベリーと形はよく似ていますが、桑の実を食べた時に種が口に残らず、食べやすい傾向があります。



●ブラックベリー(米国木いちご)
完熟したブラックベリーの多くは甘みとわずかな渋みとコクのある味わいでラズベリーに比べ酸味はあまり感じられません。



●ラズベリー(西洋木いちご)
ラズベリーはフランス語でフランブーズと呼ばれています。その愛らしい見た目と、甘酸っぱい味はフランス菓子には欠かせない食材として親しまれています。



●野生の木いちごMIX
見た目の可愛らしさや彩を活かし、タルトやデザートへのトッピングとして生のまま散らすとともに綺麗です。ただ、味に癖がないので、酸味を補ってジャムがお勧め。



●ジュンベリー
見た目の可愛らしさや彩を活かし、タルトやデザートへのトッピングとして生のまま散らすとともに綺麗です。ただ、味に癖がないので、酸味を補ってジャムがお勧め。

分類	品名	5月	6月	7月	8月	9月	10月
ユキノシタ科	ブラックカラント						
	レッドカラント						
	ホワイトカラント						
	グースベリー						
バラ科	夏いちご						
	ジュンベリー						
	ユスラウメ						
	ラズベリー						
ツツジ科	ブルーベリー						
	浅間ベリー						
	クランベリー						
	ミュール						
その他	ナツグミ						
	ビックリグミ						
	ハックルベリー						
	マルベリー						



●生または冷凍でのお届けです。



●パウチに封入した状態でお届け。

※本パンフレットは、地域の販売可能な商品を掲載しています。
実際の販売状況は通販サイト「天空彩園」にてご確認ください。

収穫・発送時期
右記表は収穫時期の目安です。天候等により前後する場合がございます。



●**自生原種 猿梨【さるなし】**ジャム
自生する果実の中でも特に味が良く、あまり市場では見かけることのない「幻の果実（珍菓）」。「生のまま食べても美味しいさるなし」を、ジャムでお召し上がりください。



●**【ハックルベリー】**ジャム
ブルーベリーよりもアントシアニンが豊富に含まれているハックルベリーは、眼精疲労改善効果、視力回復効、アンチエイジング効果などが期待されています。



●**【ブラックベリー】**ジャム
デザートはもちろん、調理用ソースとしてアレンジして使えるブラックベリージャムは、酸味が少なく食べやすいのが特長です。



●**【ブルー】**ジャム
栄養成分たっぷりの「ミラクルフルーツ」と呼ばれるブルーベリーをジャムにすることで、毎日美味しく手軽に様々な栄養が摂取できます。



●**鬼灯【ほおすき】**ジャム
酸味・苦味が少なく糖度の高い食用ほおすきのジャムは乳製品との相性も良く、ヨーグルトやクリームチーズなどと一緒に美味しくお召し上がり頂けます。



●**【マツブサ】**ジャム
乾燥した葉や枝は生薬としても使われるマツブサですが、ご家庭で手軽に楽しんでいただけるようジャムに加工しました。松葉の香りの爽やかな風味をお楽しみください。



●**【山葡萄【やまぶどう】**ジャム
一般の葡萄に比べてポリフェノールや酸分、カルシウム、ビタミンなど様々な栄養素が豊富に含まれている山ブドウ。ジャムで手軽に美味しくお召し上がりください。



●**ブラックカラント【カシス】**ジャム
ポリフェノールとして多量のアントシアニンが含まれるほか、ビタミン、ミネラルなどが豊富に含まれているカシスは長時間パソコンやスマホを使う方におすすめです。



●**グースベリー【スグリ】**ジャム
疲労回復効果のあるクエン酸や貧血予防効果のある葉酸など様々な栄養が豊富に含まれています。グースベリージャムは肉料理や魚料理とも相性抜群です。



●**レッドカラント【房スグリ】**ジャム
甘酸っぱいレッドカラントのジャムはデザートはもちろん、肉料理にもお使いいただけます。貴重な国産のレッドカラントを豊富に使用したジャムです。



地域の不活用品をジャムにしました



「天空彩園」のサイトよりご確認ください

内容量 140g
賞味期限 製造から約1年
製造 有限会社佐藤フーズ



●**【ユスラウメ】**ジャム
ほのかな甘味と酸味が特徴のユスラウメをジャムにしました。鮮やかなユスラウメジャムはパンやヨーグルトにかけてもケーキのトッピングとしてもお使いいただけます。



●**【ラズベリー】**ジャム
プチプチ食感の輸入ラズベリージャムはアイスやケーキに添えるだけでも美味しく頂けます。お菓子作りやパイにもおすすめです。



●**【白桃】**ジャム
酸味はあまり強くなく、桃の豊かな甘みが感じられる濃厚な味わいが特徴の桃ジャム。ビタミン、カリウム、食物繊維等お手軽に摂取できます。



●**【ボボバター】**ジャム
幻の果実「ボボ」を使用したジャムです。収穫時期が短く、生のままだとあまり日持ちしないことから、お手軽にボボをお楽しみいただけるようジャムにしました。



●**グミ【ナツグミ】**ジャム
ナツグミは、関東以西の山地に自生する落葉小高木です。果実の栽培が難しく商業的な利用がほとんどありません。そんな希少なグミの実を使ったジャムです。



●**ピッキンググミ【大王グミ】**ジャム
ピッキンググミは甘くてトロリとした食感。完熟した甘酸っぱい果実をいつでもお手軽にお楽しみいただけるようジャムに加工しました。



●**【野いちご（木苺）MIX】**ジャム
旬の木いちごをまるごとたっぷり使用したジャムです。プチプチ食感の輸入。アイスやケーキに添えるだけでも美味しくお召し上がりいただけます。



●**信州佐久産【南高梅】**ジャム
標高の高い信州の地で育った南高梅は香りが強く、濃厚な味。高原の爽やかさと、梅の酸味と甘味が味わえる清涼感が凝縮されたジャムです。



●**信州産【豊後梅】**ジャム
梅とあんずの交雑種といわれる豊後梅。酸味が少なく食味が程よいところが魅力です。樹の上でしっかりと完熟させた信州産豊後梅をジャムにしました。

※本パンフレットは、地域の販売可能な商品を掲載しています。

実際の販売状況は通販サイト「天空彩園」にてご確認ください。



●**信州の旬感ジャム【いちご】**
信州産苺を使用したジャムです。果肉感もたっぷりで、食べごたえ十分。



●**信州の旬感ジャム【ブルーベリー】**
大粒の信州産のブルーベリーを使用した、果肉感たっぷりのジャムです。



●**信州の旬感ジャム【紅玉りんご】**
信州立科産のりんご「紅玉」のジャムです。果皮部分も使用することで、ポリフェノールも多く含まれ、色も鮮やかなのが特徴です。



●**信州の旬感ジャム【あんず】**
信州産のあんずを使用したジャムです。あんずのおいしさをストレートに味わえます。



●**信州の旬感ジャム【くわの実】**
信州立科産の薬の実を使用したジャム。果肉の食感が楽しめるスプレッドタイプです。



●**信州の旬感ジャム【ナツメとリンゴ】**
信州立科産のなつめとりんごを使用した。まろやかで深みのあるジャムです。なつめにはミネラル、葉酸、食物繊維がたっぷり！

自然派低糖ジャムだから、賞味期限は1年間。

○開封後は10℃以下で保存の上、お早めにお召し上がりください。
○こだわりの旬感ジャム
旬感ジャムには長野県産の旬の果実のみを使用しています。果実それぞれが一番おいしく実る旬の時期を待ち、収穫された果実を一つ一つ手作りで選別し、手作りでジャムにしています。
大量生産はできませんが、その果実の最もおいしい旬の味をお客様にお届けし、開封と同時に五感で旬を感じていただけるよう真心込めて製造しています。手作りならではのおいしさです。
また、果実そのもののおいしさを感じていただくために余計なものは使わず、糖度も低くしています。ジャムは糖度を低くすると保存期間が短くなってしまいますが、低糖だからこそ素材の味を楽しむことができます。保存料や着色料などは一切使わない無添加製造にこだわっています。

信州の桃源郷。高燥清涼な気候が育んだ美味しい桃。

他の地域と比べ標高が高い私たちの地域では、収穫が少し遅い分長くお楽しみいただけます。

小諸市の三岡地区・佐久市の平根地区は信州の桃源郷として古くから親しまれ、花の咲く時期にはピンク色の美しい景色が春を彩ります。佐久地域は、長野県内でも早くから桃の栽培に取り組んだ地域です。高い標高と高燥清涼な内陸性気候、最適な降水量および高冷地特有の気象条件が、鮮やかな色、豊かな味、高貴な香りを放ち、肉質のしまった持ちの良い桃として高い評価を得ています。



●あかつき

果皮は鮮紅色、白色の果肉はよくしり、糖度は14度前後。桃の主要品種の中ではトップクラスの品質です。



●川中島白鳳

糖度が13〜19度とかなり高く、酸味は少なめです。果肉はやや硬めで緻密な食感。果汁が多く、ジューシーな品種です。



●なつっこ

糖度が高く、酸味が少なく、柔らかい果肉。果実は大きめ。水分が多く、ビタミンC、食物繊維、カリウムなどが豊富です。



●おどろき

桃なのに熟しても柔らかくならない「おどろき」、従来の桃の食感を覆す個々え。爽やかな甘さと緻密な果肉です。



●まなみ

糖度は13〜17度と甘いですが、果肉は糖度が少なく硬い桃で、さっぱりとした食味です。柔らかくなく、持ちが良い品種です。



●川中島白桃

大玉で果皮は濃紅色です。果肉は白く、中心が赤く色づきます。肉質は硬く締まっています。しっかりとした歯ごたえ。甘さは十分にあり、酸味が少ない品種です。

収穫・発送時期
収穫時期の目安です。天候等により前後する場合がございます。

品名	8月
あかつき	
なつっこ	
川中島白鳳	
おどろき	
まなみ	
川中島白桃	

「天空彩園」のサイトより
ご注文ください。

※本パンフレットは、地域の販売可能な商品を掲載しています。

実際の販売状況は通販サイト「天空彩園」にてご確認ください。

フルーツ王国信州は、種類も豊富です



「天空彩園」のサイトより
ご注文ください。



●豊後梅(青梅)〈低農薬栽培〉

梅と杏の交雑種といわれる豊後梅は南高梅に比べフルーティーな香りと、種が小さく果肉の割合が多いのが特長。食べこたえもある梅漬におすすめ。



●信州産【南高梅】完熟梅

梅干し用。完熟の信州産南高梅。紀州流梅干しにお勧め。基本的には「樹上完熟」を目指して、ご注文を頂いた後収穫します。



●豊後梅(熟度混合)〈無農薬栽培〉

完全無農薬の豊後梅です。農薬を使わないので病気にかなりやすく収穫量は多くありませんが、皮を剥いて加工用などにお使いください。



●サルナシ(自生種・自然栽培)

サルナシは、「スーパーフルーツ」と呼ばれ、自生する果実の中でも特に味が良く、あまり市場では見かけないため「幻の果実」ともいわれています。



●ヤマブドウ(自生種・自然栽培)

栽培品種のブドウと比べると果粒が小さく、甘味よりも酸味と渋味がとて強い。ため生食には向きません。ジャムやジュースなど加工向けです。



●地梨・クサボケ(自然採取)

日本原産の地梨はボケの実同様、熟した果実を薬酒として殺菌防腐や整腸に利用してきました。ジャム・ハチミツ漬け・塩漬け・砂糖漬けにご利用ください。



●ボポー(自然栽培・樹上完熟)

肌に良いとされている栄養素が豊富に含まれているボポー。生のままで食べても、スムージーやジャムにしても美味しく召し上がいただけます。

収穫・発送時期 収穫時期の目安です。天候等により前後する場合がございます。

品名	7月	8月	9月	10月	11月	12月
豊後(ぶんご)						
サルナシ						
ヤマブドウ						
ボポー						
ラフランス						
ボケ						
地梨						
カリン						
ザクロ						
キウイフルーツ						



●ザクロ〈無農薬・自然栽培〉

日々の健康と美容に最適なスーパーフード「ザクロ」。ビタミンC、ポリフェノールがいっぱいの貴重な国産のザクロです。



●カリン(シロップ・果実酒用)

順に優しい果実といわれるカリン。昔から果実酒やシロップに加工して、冬にお酒で割って飲むと風邪の予防になるといわれ、ご家庭で愛されてきました。



●波柿(干し柿・果実酒用)

「柿が赤くなると医者が青くなる」ということわざもあるほど栄養価の高い果物。私たちの地域では甘柿はほろちません。「干し柿」「柿酒」「柿酢」の原料に。



●ラ・フランス(未追熟)

「洋梨の女王」と呼ばれ、西洋梨の中でも最も人気のラ・フランス。追熟が必要ですが、芳醇な香りと上品な味が人気の果実です。



●キウイフルーツ(追熟済み)

不足しがちなビタミンCやB、食物繊維やカリウムなど必要な栄養が手軽に摂取できるキウイフルーツ。1日に1〜2個がおすすめです。

紫の宝石・佐久のプルーン(生)

長野県でのプルーン生産量は国内約60%のシェアを占めています。

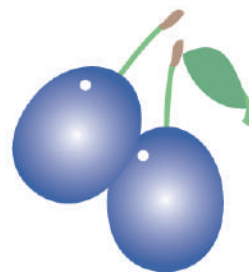
特に佐久地域は、長野県プルーン生産の発祥地で、全国的にも良質のプルーンが育つ先進的な産地として知られ、

長野県内プルーンの約40% (=国内生産の約1/4)を生産しています。

プルーンの実には雨により裂果が起こりやすいため、晴天率が高く比較的雨の少ないこの地域が適しているといわれています。

収穫日当日に発送→翌日お届け。

プルーンは日持ちが悪く、店頭に並ぶまでに2〜3日かかってしまう都市部のスーパーでは生食用はなかなか見つけれません。生産者直送なので、収穫日当日に発送→翌日お届けが可能です。(東北・四国の一部、北海道、九州、沖縄は除く)信州佐久地域の清涼な空気の下で、太陽の光をたっぷり受けて育ったプルーンを新鮮なままお召し上がりください。



※本パンフレットは、地域の販売可能な商品を掲載しています。
実際の販売状況は過販サイト「天空彩画」にてご確認ください。

栄養成分たっぷりの“ミラクルフルーツ”♪

プルーンには、カリウム、カルシウム、鉄が豊富に含まれ、またビタミンA・Bも多くミネラルの宝庫。

ミネラルには、血液をサラサラにする働きがあり、

果皮に含まれるセルロースや果肉に含まれるペクチンなどの食物繊維は、便秘を良くする働きがありますので、健康はもちろん、美容にもおすすめです。



「天空彩画」のサイトより
ご注文ください。



●アーリーリバー

プルーンの中で最も早生の品種です。糖度は若干低めですが、酸味のあるプルーンが好みの方にはおすすめです。

●オパール

早生の品種。香りが高く、果皮が赤く丸形の形状。糖度は16%程度、酸味はやや強めのスッキリとした味です。生産量が少ないため、貴重な品種です。

●ツアー

早生の品種で、肉質は緻密で締まり、歯ざわりが良く多汁です。糖度は17%前後で酸味はほとんどありません。

●くらしま早生

「ローブドサージョン」×「スタンレイ」の交配種。40g前後の中玉品種。やや楕円形で糖度は17〜20%と高く、酸味が少ない品種です。

●サマーキュート

長野県果樹試験場で育成された品種で、果実が50〜60g程の大きめです。糖度も19%と高いため、日みが多く、酸味が少ない品種です。

●プレジデント

晩生の品種で果実が80g〜100gと大きいのが特徴で糖度は15〜16%。果肉は黄色でやや硬め。生産量が少なく、なかなか市場に出ない希少種。

●オータムキュート

長野県果樹試験場で育成された品種で、果実が80g程度の中玉品種です。糖度20〜22%と非常に高く日みが多く酸味が少ない品種です。

●晩生種プルーン【食べ比べセット】

プルーンの晩生種を飾る「晩生種」。くらしま・サンプルーン・プレジデント・オータムキュートなど、どれもプルーンを代表する個性的な味わいの品種のセットです。

●ローブドサージョン

長野県が全国で一番の生産量。30g〜50gほどの中玉品種。果肉は緑が少し混じったような黄色で、日みが多く、酸味が少ない品種。糖度は17〜20%。

●くらしま

「ローブドサージョン」×「プレジデント」の交配種。糖度は15〜17%種。やや大玉の種で、爽やかな酸味と果汁が多くジューシーさが人気。す。

●サンプルーン

信州佐久市(旧白田町)で選抜された品種で、佐久地域で最も多く生産されています。果実は30g程度でやや小粒。糖度は18%前後で酸味の少ない品種。

分類	品名	7月	8月	9月	10月
早生種	アーリーリバー				
	オパール				
	サンダス				
	ツアー				
中生種	チェアマン				
	サマーキュート				
	くらしま早生				
	ローブドサージョン				
	くらしま				
晩生種	サンプルーン				
	プレジデント				
	オータムキュート				
	マジョリス				

収穫・発送時期

左記表は収穫時期の目安です。天候等により前後する場合がございます。

梱包サイズ



●1トレイ500g(種類により400g)×2個



●1トレイ500g(種類により400g)×4個

シャリシャリ感が違います、信州りんご

信州りんごは、ひと味もふた味も違います。

佐久地域は、「なだらかに傾斜した水はけのよい地形」「昼夜の寒暖差」といったリンゴの生育に最適な条件がそろう、全国屈指の産地として知られています。標高600m～800m、昼夜の寒暖差、高い晴天率などの特異な気候条件が、ジューシーで、たっぷり甘いりんごを育みます。



「天空彩園」のサイトより
ご注文ください。



●サンつがる

ゴールデンデリシャスと紅玉の交配品種。甘みの強い品種です。華やかな果肉とたっぷりの果汁が魅力。
平均糖度／13～14%・酸度／0.3前後



●シナノドルチェ

甘味と酸味のバランスがよく、果汁の量が多いのが特徴。「ドルチェ」とはイタリア語で「デザート」のこと。
平均糖度／14%・酸度／0.4前後



●紅玉(こうぎょく)

200g程の小ぶりです。すっきりとした酸味としっかりした食感が魅力。洋菓子やジャムなどの加工にも最適。
平均糖度／13～14%・酸度／0.6前後



●シナノスイート

酸味のほとんどない濃厚な甘みが特徴で、たっぷりの果汁、やわらかな食感で人気の品種です。
平均糖度／14～15%・酸度／0.3前後



●シナノゴールド

ゴールド(黄色)のりんごで、酸味と甘味のバランスが絶妙。貯蔵性が良く、さわやかな風味。
平均糖度／14～15%・酸度／0.3前後



●あいかの香り

果重は400g～500g程度と大玉。糖度が非常に高く、酸味は少なめで、果肉全体に蜜が拡散されているのが特徴で、なかなか出回らない希少種です。



●王林(おうりん)

「林檎の中の王様」という意味を込めて命名された王林。貯蔵性が高いので、低温保存でサクサク感維持。



●ぐんま名月

300g前後の中玉サイズ。日光が当たる加減によって赤く染まる部分が生まれ、この色合いが特徴。糖度は15度程度になり、とてもジューシーな品種。



●はるか

300g前後の中玉サイズで円錐形。果皮の色は綺麗な明るい黄色です。蜜が入りやすい品種です。
平均糖度／17～20%



●サンふじ

300～400gほどの大きさで、蜜が入りやすいのが特徴。果汁が豊富で、歯ざわりも良いです。甘み・酸味のバランスが良く、人気の品種です。



●わけあり品(ご家庭用)

箱や箱被書、キズや大きさなどの規格外品を少しお手頃な価格で。農家さん応援品です。

サンふじ＝無袋栽培発祥の地、立科町五輪久保。

昼夜の寒暖差が大きく、日照率の高い信州立科地域で育った「りんごの王様」サンふじは、果汁が豊富な味のバランスが良く甘味と酸味、香りがしっかりとしていることが特長です。シャキシャキとした心地よい歯触りと蜜入りも人気。「サンふじ」は「ふじ」を無袋栽培したもので、太陽の光を十分に浴びて育つため、一段と美味しいりんごが育ちます。信州立科町の五輪久保地域のりんご農家を中心となり全国に先駆けて無袋栽培に取り組んだのが始まりです。貯蔵性が高いのも特長の一つで、低温庫での保存だと半年程度は品質を保つと言われています。甘みと酸味のバランスのとれた濃厚な味わいの蜜入りサンふじを、完熟の状態でお届けします。



●信州りんご【旬の食べ比べセット】

旬のりんご2～3種をセットしてお届けします。それぞれの個性を楽しみながら食べ比べてみてください。



●信州りんご【サンふじ食べ比べセット】

信州佐久地域の「サンふじ」りんごを集めました。それぞれの個性を楽しみながら食べ比べてみてください。

収穫・発送時期 収穫時期の目安です。天候等により前後する場合がございます。

品名	9月	10月	11月	12月	五輪久保
サンつがる	■				○
シナノドルチェ		■			
紅玉(こうぎょく)		■			○
シナノスイート		■			○
シナノゴールド		■			
あいかの香り		■			
王林(おうりん)		■			○
ぐんま名月		■			
はるか		■			
サンふじ		■			○

梱包について



●5kgの梱包イメージです。



●五輪久保りんごは専用の箱になります。

※本パンフレットは、地域の販売可能な商品を掲載しています。実際の販売状況は通販サイト「天空彩園」にてご確認ください。

信州佐久 里山の木の実<生食・果実酒用>

信州佐久の里山は「宝の山」。地域の暮らしに多大な恩恵をもたらしてきました。

例えば「木の実」。中には私たちの健康を維持するものや、増進に役立つ成分を含んだ実をつける木がたくさんあります。その多くは昔から民間療法として用いられてきたものや、漢方として利用されているものが多数あり、生食できる実はもちろん、生食には向かないけど果実酒にできる実など様々なものが古くから地域にはあります。

私たちは里山の自然の重要性を見直し、保全と資源活用の一つとして、「有用植物」の再利用の提案を始めています。



●ウヰミザクラの熟果
昔から健康ドリンクとして利用され、三蔵法師が求めた「不老不死の妙薬」といわれる杏仁香酒。



●またたび(虫瘦果)
生薬としても利用されているまたたび虫瘦果。マタタビ酒には冷え性や神経痛、疲労回復効果があるとされています。



●またたび(ドンクリ型)
虫瘦果ほど薬効はないですが、疲労回復に効果があると言われています。マタタビ酒やマタタビ茶、味噌・塩漬などでもご利用いただけます。

※本パンフレットは、地域の販売可能な商品を掲載しています。実際の販売状況は通販サイト「天空彩園」にてご確認ください。



「天空彩園」のサイトより
ご注文ください。



●またたび(虫瘦果)
生薬としても利用されているまたたび虫瘦果。マタタビ酒には冷え性や神経痛、疲労回復効果があるとされています。



●ヤマボウシ
糖度が高く酸味の少ないヤマボウシの実には熊や鳥の好物だとされており、その実はマンゴーやバナナ等の南国系フルーツに似た甘味があるとされています。



ご自宅で「果実酒」をお楽しみください。



●ノボロ
古くから漢方薬としても使われてきた植物でさまざまな薬効や効果があります。果実酒は肝臓疾患や胃腸の働きを改善し、免疫力を高める言われています。



●マツバサ
松樹の葉やかな香りが、その実は薬用、食用として利用されています。甘く酸味のある実は生食でも、果実酒やジャムに加工してもお召し上がりいただけます。



●チョウセンゴミシ
甘酸味・苦味・甘味・辛味・鹹味(塩かいらい)の5つの味がする「チョウセンゴミシ」の実。「自然の木の実で作る美酒は、これをおいてほかにはない」と評される絶品。



●ガマズミ
ガマズミは、赤ワインと同じくらいのポリフェノール含有量があり、ビタミンCはレモンの2倍あるとされている栄養価の高い果実です。



●ナナカド
ナナカドの実はとても苦く生食には向かず、果実酒などに加工するのが一般的です。甘酸っぱく、綺麗な琥珀色の果実酒になります。



●イチジ
古くから漢方薬としても使われてきた植物でさまざまな薬効や効果があります。果実酒は肝臓疾患や胃腸の働きを改善し、免疫力を高める言われています。



●サンシュユの果実(生)
若いと酸味がとても強く渋くて食べられませんが、完熟すると程よい酸味となり生食が出来ます。ジャムやシロップに加工するのもおすすめです。



●サンシュユの果実(乾燥)
乾燥させた果肉は生薬となり、強精補、止血、滋養強壮、利尿、収斂、冷え性、低血圧症、不眠症に効用があるとされています。

【酒税法違反にご注意】

果実酒は自ら消費するためのみに製造を許されています。販売は酒税法違反となります。ご家庭での果実酒作りは、アルコール発酵をともなわないことを条件に許可されています。自家用であっても弱い酒に果実を入れると、新たにアルコール発酵が始まる可能性があるため、果実を漬け込む酒はアルコール度数20度以上であることが条件です。
●ぶどう、山ブドウはご家庭用であっても果実酒作りは禁止されています。

ブドウを腐らせていくと、ブドウに含まれる糖が酵母菌によってアルコールと二酸化炭素に分解されます(自家発酵)。極端に言えば、これだけの反応でブドウがワインへと変化してしまうため「醸造」とみなされます。

●他にも、米・麦・あわ・とうもろこし・ごりゃん・きび・ひえ若しくはでんぷん又はこれらのごりゃんは清酒やビール、ウイスキーなどの原料として使われるため原料にできません。ご家庭でのどぶろく作りも違法になります。

収穫・発送時期 右記表は収穫時期の目安です。天候等により前後する場合がございます。

分類	品名	6月	7月	8月	9月	10月	11月
木	上湯桜			●	●	●	
	またたび(虫えい果)			●	●	●	
	またたび(ドンクリ型)			●	●	●	
	ヤマボウシ			●	●	●	
	マツバサ				●	●	●
	チョウセンゴミシ				●	●	●
	ガマズミ				●	●	●
	ナナカド				●	●	●
	イチジ				●	●	●
	サンシュユ				●	●	●
草	ノボロ		●	●	●	●	●

国内最標高の生産地で育まれた高麗人参

国内栽培400年の歴史。もっとも有名な薬用作物「高麗人参」。

高麗人参は糖尿病、動脈硬化などに効能がある他、滋養強壮作用、疲労回復、病後の回復を早める働きなどもあるとされ、古くから漢方薬として用いられてきました。高麗人参の原産地は中国から朝鮮半島にかけてとされ、古くから漢方薬として用いられてきました。豊臣秀吉の朝鮮出兵は高麗人参の入手が目的だったとの説もあります。江戸時代八代將軍徳川吉宗の時代より国内各地での栽培が試みられ、幕府が栽培を奨励したこと、和名は「御種(オタネ)人参」と呼ばれています。現在の主な産地は、ここ信州佐久(長野県東信地方)、および会津(福島県会津若松附近)、出雲(島根県大根島)の3カ所程度で栽培されている貴重な農産品です。もちろん佐久地域の栽培地の標高は国内随一です。



●【高麗人参】6年根(生)／中サイズ(良)
20g～100gの高麗人参を、ご注文の重さに合わせサイズ混合でお届けします。(サイズ・本数はお任せとなります。)



●【高麗人参】6年根(生)／太サイズ(良)
100g以上の高麗人参を、ご注文の重さに合わせサイズ混合でお届けします。(重量調整のために100g未満が入る場合があります。)



●【高麗人参】6年根(生)／太サイズ(天)
100g以上の「天」等級の高麗人参を、ご注文の重さに合わせサイズ混合でお届けします。(ご希望サイズがあればお知らせください。)



高麗人参は、直射日光を避けた風通しの良い「人蔘小屋」で栽培されます。

※本パンフレットは、地域の販売可能な商品を掲載しています。実際の販売状況は通販サイト「天空彩園」にてご確認ください。



●贈答用にもご利用ください
お世話になった方の退職記念や、お身内の長寿のお祝いになる方が増えています。高麗人参酒は10年・20年と長期間にわたってお飲み頂けるため、贈り物には最適です。



「天空彩園」のサイトより
ご注文ください。

ホワイトリカー(35度)／1.8Lに対して
●生高麗人参……300～400g
○生の人蔘は、約2ヵ月位から飲み始められます。
●乾燥高麗人参(紅参・紅参)……100～150g
○乾燥の高麗人参は、約3ヵ月位から飲み始められます。



●【高麗人参】6年根(生)／わけあり品
100g以上の高麗人参を、ご注文の重さに合わせサイズ混合でお届けします。(重量調整のために100g未満が入る場合があります。)



ご自宅で「高麗人参酒」をお楽しみください。

●【高麗人参】2年根(生) おろのき(開引き)
ご注文の重さに合わせ30～100本お届けします。天ぷらで食べると絶品です。

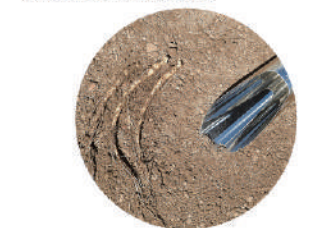
●【高麗人参】2年根(苗)
「開引き人参」の掘り出しの際に良い苗を確認します。以後3～4年間大事に育てて、自身オリジナルの高麗人参酒にチャレンジしてみませんか?



●乾燥【高麗人参】紅参(こうじん)
蒸す過程で紅参にしか含まれていない新たなサポニンが生じるため、生よりもサポニン量が増え、効能は生の高麗人参よりも高いといわれています。



●乾燥【高麗人参】紅毛(ひげ根)
加工方法は紅参と同じですが、主成分は本体よりも皮よりもヒゲに多く含まれ、薬効の中心であるサポニンの種類や量も多いことから、珍重されています。



●【高麗人参】農家さんの圃場の土
高麗人参栽培には、「土づくり」が「要」。その「培養土」を生産者さんより分けて頂きました。確実に栽培できる保証はできませんが、通常の土より可能性は高まります。

【国産の高麗人参は国内流通量の0.1%以下。とても希少品です。】

高麗人参はかつては最も有名な薬用作物で、重要な生薬原料のひとつでした。1960年頃までは100%国産品が使用されて、私たちの地域でも最盛期は約4,000軒の農家さんが生産していました。その後、韓国・中国からの輸入品が増え、令和3年時点の国内で使用される量の内、国産は0.1%以下といわれています。栽培農家さんは現在15軒程になってしまい、400年続いた良質な国産高麗人参栽培にもカウント

ダウンが聞こえ始めています。SDGsが叫ばれる現在、ぜひこの大切な文化もお守りいただければ幸いです。ただでさえ少ない生産量ですが、ほとんどは製薬会社などに納品され、一般流通での入手はほぼ不可能な希少品。お探しの方は私たちのサイトをぜひご利用ください。

収穫・発送時期 下記表は収穫時期の目安です。天候等により前後する場合があります。

分類	品名	9月	10月	11月	12月
高麗人参	6年根(生)				
	白参(生)				
	おろのき(開引き)				
	苗(2年根)				
	紅参(乾燥品)				
	紅毛(乾燥品)				



●【高麗人参酒用】ガラス瓶
高麗人参酒家さんが過去に自家用に購入し、倉庫に長期保管してきた「新古品」です。

信州佐久 里山の実(自然栽培・自然採取)

最近では活用される機会の少なくなってきた自然の木の实
里山の木の实は太古の昔から大切な食糧として食べられてきました。
一部の木の实には生薬や漢方の材料として使われてきた物もあり、植物が本来持つ栄養が豊富に含まれています。
野生動物の命を育むことはもちろん、昔は子どもたちのオヤツに、保存食に利用され暮らしを支えてきました。

しかし、自然採取の木の实は、あく抜きや下処理に手間がかかるため敬遠され、
地元の小売店でも手軽に購入できる栽培用に改良された品種が流通量のほとんどを占めています。
その一方で都市部では、食料の国産・自然志向、素朴な本物の味を求める方々が増えています。
市販の管理栽培された食材と比べ、味も濃厚で手間もかかりますが、「これが本来の自然の味」。
そんな木の实の商品化し、ご紹介しています。



●実山椒(生)
初夏に雄木に実る未熟な果実は、「実サンショウ」「青サンショウ」と呼ばれる貴重な食材。佃煮や醤油漬け、ちりめんじゃこにして食べるのが一般的です。



●割山椒(生)
粉山椒の特徴といえは、ピリツと刺激的な辛みと奥に抜けるような爽やかな香り。挽きたての粉山椒は、香り・辛味とも市販品に比べ風味の強い香辛料に仕上がります。



●三葉あけび(生)
三葉あけびは、葉が3枚ついていることからミツバアケビと呼ばれています。あけびの中では一番甘味が強く、サイズも大きめ。



「天空彩園」のサイトより
ご注文ください。



●五葉あけび(生)
五葉あけびは、その名の通り葉が5枚ついているあけびです。あけびと三葉あけびの混雑種といわれ、実がとて甘いのが特長です。



●ナツメ楕円形(生)
漢方の生薬としても用いられてきたナツメはカリウムをはじめマグネシウム、リン、鉄などのミネラルを豊富に含んでいます。ご自宅で乾燥ナツメに挑戦してみませんか？



●ナツメ丸形(生)
ナツメには豊富な種類と形状があり、一説にはその種類は約3,000。熟生種の丸ナツメはほとんど製果が起らない上、乾燥品作りにはこの丸ナツメが最適です。



●ハシバミ(自然栽培)
和製ヘーゼルナッツとも呼ばれ、実は硬い殻に覆われていますので、ペンチなどで殻を割って中身を食べます。香ばしくてナッツのkokがしっかりあり、とても美味。



●栗(生)
無農薬・無燻蒸処理の商品のため無燻蒸処理済みの栗に比べ栗本来の味が楽しめます。下処理(虫止め)をした後に追熟・成熟していただくとうまの甘みが楽しめます。



●柿の実(生)
絵本「モチモチの木」のモデル。生の実にはアクが強く食べられませんが、しっかりアク抜きをした柿の実をつかった餅は絵本の中でも「ホッペタがおこちるほどうまい」と書かれています。



●鬼胡桃
戦国時代から食べられてきた鬼胡桃はミネラル、ビタミンB1・ビタミンE・鉄分・カルシウム等が豊富なスーパーフードです。ニホンリスが野食として好むのも鬼胡桃です。



●信濃胡桃
皮が薄くて割りやすく、kokがあり香ばしく、風味豊かな大きな実が特長の「信濃くるみ」。都市部の小売店に流通する事はほほえない貴重な逸品です。

※本パンフレットは、地域の販売可能な商品を掲載しています。
実際の販売状況は通販サイト「天空彩園」にてご確認ください。

収穫・発送時期
右記表は収穫時期の目安です。天候等により前後する場合がございます。

小動物のおやつにもご利用ください
信州佐久地域の里山には実に多くの木の实が実り、リスや野うさぎ、小鳥など多種多様な野生動物を育んでいます。
ドングリや栗・クルミなどミネラルやビタミンなど栄養が豊富な木の实は、
冬を越すニホンリスやアカネズミ、冬眠するシマリスや熊など多くの野生動物の秋冬の貴重な食料です。
また、リスにとつて殻を剥くことがストレス解消にもつながると言われています。
栗などは渋みとなるタンニンの含有量が少ないことから、
野生動物達にとっては大好物であり、大変貴重な食料だと言われています。
里山で自生する山栗やドングリは農薬・消毒不使用で育っているため、安心して小動物に与えていただくことができます。
実の中には葉虫やどんぐり虫が入っている場合もございますが、
小動物に必要な栄養が豊富に含まれており、蛋白源の接種に重要な役目を果たしています。



●クコの实
古くから「仙人の杖」とよばれるほど老花防止の妙薬として知られ、滋養強壮、長寿に効能があるとされています。



●銀杏
秋の味覚の一つ銀杏は、「生命力のある食べ物」と呼ばれるほど、数々の効能があり、生薬として古くから利用されてきました。



●樫(かや)の实(乾燥)
昔から日本に自生していた樫の木の实は大切な食糧として縄文時代から食べられてきました。相模系の爽やかな香りと独特の風味が楽しめます。



●ドングリ(コナラ)
野生下で暮らすリスにとって最もよく食べられるドングリ。冬を越す野生の動物達にとって重要な栄養源です。



●山栗
低脂肪でミネラル・ビタミン、食物繊維が豊富で、栄養たっぷりの新鮮な生栗。リス大好物の栗虫もついています。



●ドングリ(クヌギ)
野生下で暮らすリスにとって最もよく食べられるドングリ。冬を越す野生の動物達にとって重要な栄養源です。



●松ぼっくり(赤松)
冬でも手に入る松ぼっくりは様々な野生動物のおやつとしても食べられています。げっ歯類の歯の伸び過ぎ予防やデンタルケアにも効果的と言われています。

分類	品名	6月	7月	8月	9月	10月	11月
自然栽培	実山椒	●	●	●			
〃	割山椒				●	●	●
〃	柿の実				●	●	●
〃	三葉あけび				●	●	●
自然栽培	五葉あけび				●	●	●
自然栽培	ナツメ(楕円形)				●	●	●
〃	ナツメ(丸形)				●	●	●
〃	ハシバミ				●	●	●
〃	栗(栽培種)				●	●	●
自然栽培	山栗				●	●	●
自然栽培	銀杏				●	●	●
〃	鬼胡桃				●	●	●
〃	信濃胡桃				●	●	●
〃	クコの实				●	●	●
〃	柿の実				●	●	●
自然栽培	ドングリ(コナラ)				●	●	●
〃	ドングリ(クヌギ)				●	●	●
〃	松ぼっくり(赤松)				●	●	●
栽培	栗(あむ)				●	●	●



●乾燥品のパッケージイメージです。



●栗・松ぼっくりはこんなパッケージです。

冷涼な信州で育まれた、良質な雑穀

お米に加えて一緒に炊くだけ！

信州はかつて雑穀県として知られ、三本の指に入るほど雑穀の栽培が盛んでした。

雑穀は水田もいらず、乾燥や寒冷地や山間のやせ地でも生育し、病害虫にも強く、保存性にも優れた作物です。

しかし、栽培しやすい雑穀も選別には手間がかかるうえ、価値がどんどん下がり作っても言う人はいない。

こうして、雑穀は私たちの食生活から遠のいていきました。

近年の健康志向の高まりとともに、鉄分やミネラル、食物繊維が豊富な雑穀は、第三の主食として注目されています。

綺麗な水が育む、佐久地域のおいしいお米

「サラッ」とした高原のコシヒカリ。

信州佐久地域は東に浅間山、南に蓼科山を望み、米・畜産・果樹・野菜などバランスのとれた農業を営む産地です。

蓼科山から流れ出る水・粘土質の肥沃な土壌・昼と

夜の温度差の大きい内陸性気候が甘味と粘りの強いおいしいお米を育てます。

自然の恵みと地形と共存した栽培方法で、高原ながらの美味しいお米をお届けしています。

ぜひ当地で育てられた減農薬栽培の高原のおいしいお米をお召し上がりください。



●もちあわ

炊きのミルク！鉄分たっぷりです。そのまま洗ってスープに、炊いて和え物にも。

●もちきび

ミネラルバランスの良い雑穀です。そのまま洗ってスープに、炊いて和え物にもどうぞ。

●大麦

ミネラル補給に。ご飯に混ぜて、サラダ、スープ、リゾットにも。

●黒米

ポリフェノールたっぷり鉄分・ミネラル補給に。ご飯に混ぜて、寿司飯、おはぎ、リゾットにも。

●五穀ブレンド

黒米・赤米・もちきび・もちあわ・アマランサスをバランス良く配合しました。



●信州立科 塩沢産「低農薬栽培」【こしひかり】

新潟産こしひかりの「モチリ」とした粘りのある食感と比較すると「サラッ」とした食感が特長です。このお米で炊いたご飯で食べる「卵かけご飯」は絶品です!!!



「天空彩園」のサイトより
ご注文ください。



●そばの実

ルチンたっぷりの長野県産のそばの実です。炊いてスープ、サラダなどにどうぞ。

●赤米

ミネラル補給に。ご飯に混ぜて、寿司飯、おはぎ、リゾットなどにご利用ください。

●たかきび

ヘルシーなお肉の代わりにも使えます。ハンバーグ、ミートソース、麻婆豆腐にも。

●えごまの実

煎って、すって、おはぎ・和え物に。そのまま天がら粉に入れ、お好きな食材と合わせ揚げに。懐かしいおはあちゃんの味。

●七穀ブレンド

黒米・赤米・もちきび・もちあわ・たかきび・大麦・そばの実をバランス良く配合しました。



●信州佐久 安原産【こしひかり】天日干し はぜかけ米

収穫した稲穂を稲束にかけて逆さまに天日干しすることを「はぜかけ(当地域名称)」といいます。乾燥機による乾燥と比べると手間がかかるため、近年では減少傾向にあります。天日干しをすることによって糖やアミノ酸の含量が高くなり、米に栄養や甘み・味が増します。

※本パンフレットは、地域の販売可能な商品を掲載しています。実際の販売状況は通販サイト「天空彩園」にてご確認ください。



●セット商品もご用意します。



●雑穀ご飯(イメージ写真)。



●贈答用もご用意します。

セット品・贈答用 順次商品化!!

ご自身へのご褒美に大切な方への贈り物にぜひご利用ください。



●「サラッ」とした高原のコシヒカリ。



●各種バリエーション開発中。



●贈答用もご用意します。



●贈答用もご用意します。

里山に自生する山野草木セット(切り花)

天・地・人で格を作り、多様な摂理を表現するといわれる華道。

想いのまま、里山の原風景を素敵にアレンジしてください。

4つの季節、12の月、24の節気、七十二候を持つ日本。本来であれば、人目に付かず咲き、散って行く野山の花々…。

派手な洋花と比べ、自己主張は苦手ですが、そんな山野草木に愛おしさやノスタルジーを感じる方は少なくないはず。

時期、採取場所、枝ぶり、組合せなど二度と同じ作品を作れない気高さがあります。

季節のわずかな一瞬を切り取った、子どもの頃見た懐かしい風景…。

アレンジメント次第で、高貴で可憐な生花ができあがります。

天空の里山の山野草木をあしらえた生花や、お茶の席、商業施設やご自宅のテーブルにいかがですか？

里山に自生する季節の草木の彩り数種類を詰め合わせてお届けします。

(切り花用です。根は付いておりません。)

なお、里山で採取しておりますが、野生化した帰化植物・栽培種が一部混在する場合もございます。

春の草木は約3週間遅く、秋は1ヶ月ほど早く色付き出します。

日本の気候区分は、極寒地・寒地・寒冷地・温暖地・暖地・亜熱帯に分けられ、

私たちの地域は寒地・寒冷地(冷涼地)に区分されています。

春のサクラの開花期は四国・九州の南部では札幌より1カ月以上早く訪れますが、
区分的には北海道の札幌市と同じ地域ため、サクラの開花は毎年4月20日前後です。



「天空彩画」のサイトより
ご注文ください。

桜前線
平均的な桜開花予想図



●里山の山野草木【4月】セット



●里山の山野草木【5月】セット



●里山の山野草木【6月】セット



●里山の山野草木【7月】セット



●里山の山野草木【8月】セット



●里山の山野草木【9月】セット



●里山の山野草木【10月】セット



●里山の山野草木【11月】セット



●里山の山野草木【12月】セット



●里山の山野草木【リース】セット

クリスマスリースを作る材料キットです。草木数種類をセットにしてお送りします。組み合わせはお任せとなります。



●里山の山野草木【迎春】セット

信州佐久里山で迎える新年をイメージした、草木数種類をセットにしてお送りします。しめ縄などの形状もお選びいただけます。



●里山の山野草木【1月】セット



●里山の山野草木【2月】セット



●里山の山野草木【3月】セット

※本パンフレットは、地域の販売可能な商品を掲載しています。

実際の販売状況は通販サイト「天空彩画」にてご確認ください。



●里山の【春の七草】(缶)セット

万葉の昔から、年初に雪の中から芽を出した若菜を摘み食す習慣がありました。ご自宅で寄せ植え。6日に「若菜摘み」、7日に「七草粥」をお楽しみください。



●里山の【春の七草】(食用)セット

1月7日の人日の節句に、一年間の無病息災を願って食される日本の伝統食「七草粥」。正月寝れがはじまった貴方をいたわるにほどよい食べ物です。



●里山の【秋の七草】(切り花)セット

里山に自生(一部栽培)する秋の七草をセットにしてお送りします(各2本程度)。信州の秋は、都市部と比べ、3〜4週早く開花するため、一足早い「秋」をお楽しみいただけます。



●【里山の苔】(石苔)

自然が育んだ唯一無二の造形を楽しむ贅沢。苔テラリウムや華道のお供にいかがですか？ご予算に合わせて、ご希望の付着面積をご指定いただけます。

こんな皆様にご利用頂いています



ノスタルジーを求める方々に
学校帰りに道端で摘んだ花、故郷の里山の風景…。年齢を重ねると、若かりし頃の思い出がとても大切に思えます。高齢者施設でのご利用も増えています。



華道・茶道の教室など

花は野にあるように…。とはいえ、近年の都市部ではなかなか野の花が入手できません。季節の一瞬を生ける贅沢。そんな時間をお届けしています。



情操教育としての教育の現場で

都市部に暮らす小さなお子様が「自然に触れる」ことで、豊かな感受性を育む。そんな一助になれば幸いです。幼稚園、小中学校の教育の現場でも喜ばれています。



商業施設の演出に

エントランスには自然を演出した「お出迎え」。個室には一輪挿しの「おもてなし」。海外のお客様に日本の「詫び寂び」を伝える空間には山野草木が似合います。



●またたび(ドングリ形)乾燥
通常形のドングリ形のまたたびの美の乾燥品です。
ニャン様お喜び度○ (天空彩園検証結果)



●またたび(木天蓼)乾燥
虫こぶ形のまたたびの美を乾燥させたものは木天蓼と呼ばれ、過剰形の美に比べ高い反応が期待されます。
ニャン様お喜び度○ (天空彩園検証結果)



●またたび(枝)乾燥
おもちゃやデンタルケアにおすすめのまたたびの枝。噛んで遊ぶことで老廃物防止につながると期待されています。
ニャン様お喜び度△ (天空彩園検証結果)



●またたび(葉)乾燥
おもちゃとしてもおやつとしても使えるまたたびの葉。想像以上の緩衝力です。
ニャン様お喜び度○ (天空彩園検証結果)



●鹿肉ジャーキー
鹿肉を原材料とした、無着色・無糖物(グレインフリー)のジャーキーで、食物アレルギーを起こすアレルギーの少ない、犬・猫用の栄養補助食品です。



●鹿肉ドライフード
タンパク源の鹿肉をふんだんに使い、獣医師指導のもと、アレルギーの愛犬・愛猫に配慮し、小諸産の野菜、菜種油、国産マグロ・米粉で製造しています。



●鹿肉ドライフード1,000g(大袋)
「100gパックは小さくて…」中・大型犬を飼育されている方からのご要望にお応えし、天空彩園オリジナルで1,000gパックを開発しました。



●鹿肉ウェットフード
鹿ミンチ肉と寒天、水を混ぜて高温殺菌(120℃)した商品です。鹿肉以外のタンパク源にアレルギーを持つ愛犬・愛猫の栄養補助食品として好評です。



●お昼寝カゴ(クラフトバンド製)
クラフトバンド(紙バンド)で作成しており、柔らかい素材なので、柔軟性もあって持ち運びしやすいことが特長です。
お気に入りの場所に置いていただけます。



ニャン様のご褒美シリーズ

またたびはこんな時におすすめ。
またたびはニャンコの大好きです。
身体をすりすりする、ゴロゴロする、甘える、気持ち良さそうにする、じれる、興奮する、フードの食いつきがアップする等々、
ニャンコによって様々な変化が見られます。
食欲が落ちてきた時、おもちゃとしてニャンコと一緒に遊んだり、
ストレス解消等にお使いください。
尚、個体により反応には差があります。



●お昼寝カゴ(籐製)
天然素材の藤のカゴは通気性もよく、吸放湿に優れた素材なので、高温多湿の夏や、乾燥する冬など、一年中お使いいただけます。



天空彩園の検証動画はこちらをご覧ください。



ネコにマタタビ
“依存性なく毒性なし”岩手大学

与え方にご注意ください。

またたびにはネコ科の動物に作用する有効成分が多く含まれていますが、この成分は猫にとって依存性はないとされています。健康なニャンコに少量を与える程度では無影響はないようですが、個体によってはあまりまたたびをあげ過ぎると、アレルギー反応を起こす場合や、呼吸不全になる場合もあるので注意しましょう。



TENKU Farmer's Selection
SHENDYU SAKU
設立 2020
所在地 岩手県小諸市



「天空彩園」のサイトより
ご注文ください。



小諸市×麻布大学 鹿肉ペットフード

小諸市が製造し、麻布大学獣医学部が研究を進める鹿肉ペットフード
小諸市では、生態系被害・農作物被害対策のために駆除したニホンジカを解体し、良質な鹿肉ペットフードを製造・開発する事業に取り組んでいます。
麻布大学獣医学部と共同研究契約を結び、
小諸市産鹿肉ペットフードの品質向上を目的とした臨床試験が行われています。
「Komoro Premium Venison Pet Food」の売上の一部は、自然保護活動資金に充てられます。
愛犬・愛猫のため、そして、駆除される鹿の有効活用につながる本商品をぜひお試しください。

農林水産省 令和元年度 鳥獣対策優良活動表彰
捕獲鳥獣利活用部門 農林水産大臣賞受賞



●鹿の角
鹿の角を加熱消毒し、12cmにカットした商品です。ストレス発散やデンタルケアに。



●鹿のアキレス腱
希少な鹿のアキレス腱を、低温乾燥後に高温殺菌した商品です。



●鹿の腱ジャーキー
首筋の腱を乾燥後、高温殺菌した無添加・無着色の商品です。アキレス腱よりも若干太く、短めです。



●鹿の気道ジャーキー
気道を乾燥させ、高温殺菌した無添加・無着色の商品です。薄く、柔らかいため、特に小型犬に人気が高い商品です。

鹿肉の栄養価と安全性

鹿肉は、他のお肉と比べて「高タンパク」「低脂肪」「鉄分豊富」の三拍子そろった食材として注目が集まっています。牛肉と比較するとエネルギーはおよそ1/2、脂肪はおよそ1/4と、とてもヘルシーなお肉です。また、鉄分は牛肉の1.7倍も含まれています。安全な鹿肉を、愛犬・愛猫に届けるために全ての商品で高温加熱処理を行っています。また、商品に使用される鹿は全頭、放射能測定、金属検出機による異物混入検査を実施しています。

※本パンフレットは、地蔵の販売可能な商品を掲載しています。実際の販売状況は通販サイト「天空彩園」にてご確認ください。

美味しさそのまま、ギュッと搾りました



果汁
100%

●信州りんご【複数品種ミックス】ジュース
それぞれの個性と味を持つ複数のりんごをミックスして、おいしいジュースになりました。新鮮な完熟りんごをそのまま搾った果汁100%のジュースです。



果汁
70%

●自生原種 猿梨【さるなし】ジュース
ビタミンEやビタミンCなどが豊富に含まれ、栄養価が高いさるなしは、「スーパーフルーツ」として注目されている果物です。人気のさるなしジュースをぜひお試しください。



果汁
100%

●自生原種 山葡萄【やまぶどう】ジュース
一般の葡萄に比べてポリフェノールや鉄分、カルシウム、ビタミンCなど様々な栄養が豊富に含まれている山葡萄。ジュースでお手軽に美味しくお召し上がりください。

昼夜の寒暖差が育んだ栄養豊富な【豆】



●畑のエメラルドと呼ばれる隠れた名品
青大豆は黄色い大豆と比べて成分が違い、油分が少なく、代わりに糖分が多い豆です。風味豊かで甘みが強く、低脂肪でおいしいのが特長です。



地域の希少品種もご紹介します

高地のみでの栽培可能な「花豆」、冷涼な地域でしか栽培できない「青大豆」、昼夜の寒暖差が生んだ甘みの強い「趣いらす大豆」など、希少品種が数多く生産されています。



●冷涼な気候が育む「高級大豆」【花豆】

標高900～1,200m付近の冷涼地帯で良く着果することから標高が高くより冷涼な気候であるほど花豆は実が大きくなる傾向があります。

コナラ【白炭】里山整備の副産物



●コナラ【白炭】インテリア用
炭には調湿、脱臭作用もあり、室内の空気環境を整えます。お部屋やトイレなどに置き炭としてご利用ください。



里山資源の積極的利用で、保持・再生

日本の森林面積の約3割を占める里山林を、定期的に伐採し資源として利用することは森林持続にもつながります。伐採された木材は、椎茸材や炭に利用しています。



●コナラ【白炭】バーベキュー用

焼き鳥屋さんや焼き肉店、バーベキューの燃料として利用される炭。長時間火力を必要とする飲食店や野外での利用には、実は炭はとて経済的です。

※本パンフレットは、地域の販売可能な商品を掲載しています。実際の販売状況は通販サイト「天空彩園」にてご確認ください。

ハケ岳・蓼科・浅間山の伏流水が醸した地酒



天空の酒



「天空の酒」サイトより
ご注文ください。



新商品続々開発中!! ご期待ください。



天空彩園®
天空の農産品シリーズ

TENKU Farmer's Selection

SHINSYU-SAKU
since 2020

商標登録/第6485656号



天空彩園

天空の農産品シリーズ

TENKU Farmer's Selection

SHINSYU-SAKU
since 2020

登録商標/第6-185556号

<https://tenku-saien.net/>

天空の農産品をお届けしています。



あさどり

プロジェクトの詳細説明サイト



天空彩園

オンラインショップ



天空の酒

オンラインショップ



一般社団法人

天空の農産品 普及促進プロジェクト

事務局/〒385-0021 長野県佐久市長土呂1305-2

TEL 0267-68-7633 FAX 0267-68-7635