

# 恵 CHANNEL

MADE IN  
MAEBASHI

AKAGI NO MEGUMI BRAND News

生産者のこだわりが詰まった、前橋市推奨 赤城の恵ブランド認証品をご紹介



味 赤  
が 城  
す 南  
る。 麓  
の

AKAGI  
赤城の恵  
AKAGI NO MEGUMI

前橋市推奨

## 青木農園 鉢で育て甘味が凝縮した桃

県内でも珍しい鉢を使ったモモ栽培に取り組む、代表の青木友和さん。鉢を使って根の範囲を制限しながら栽培することで、果実に養分がたっぷり行き渡り、地植えよりも甘いモモが育ちます。

栽培事例が少ないこともあり、土づくりや剪定方法など試行錯誤の繰り返しだといいますが、モモづくりをはじめて3年目には県の品評会で最高賞の知事賞を受賞し、その後の品評会でも毎年高い評価を得ています。

やわらかい食感が好きな人はもちろん、硬いうちから甘い青木農園のモモは、硬いモモ好きの人にも喜ばれる逸品。県内外からのリピーターも多いそうです。

## 青木農園 鉢で育て甘味が凝縮した桃

栽培する中で、いちばん気を配っているのが、水や肥料やりといった灌がい作業。チューブを通じてそれぞれの鉢に届く水や肥料は、地植えよりも直接樹の成長に影響を与えるため、あげすぎても少なすぎてもいけません。その微妙な加減を、青木さんは毎日の農園観察の中で、樹の様子や葉の色を確かめながら見極めます。

デリケートで、収穫直前の天候や環境によって味や色づきが変わってくるモモ。出荷を迎える最後の最後まで油断は禁物で、青木さんは1個1個、細かな手入れを欠かしません。

食べる1～2時間前に冷蔵庫で冷やすのが、おいしく食べるポイント。青木さんのあふれるばかりの愛情と甘さがぎゅぎゅっと詰まったモモ、ぜひ味わってくださいね。



## 赤城の恵ブランド認証品



Peach

### 鉢で育て甘味が凝縮した桃

根域制限栽培という鉢で育てる特別な栽培方法で栽培されたモモ。

鉢で育てることで根の張れる範囲が制限され、木の成長に必要な養分が実に集まるため、地植えよりも糖度の上昇が見込まれます。

〈販売時期〉7月下旬～8月下旬

青木農園（代表）

090-3528-3721



赤城の恵ブランド認証品を紹介しています

または   で検索



前橋市赤城の恵ブランド推進協議会事務局（前橋市農政課）  
TEL：027-898-5841 〒371-8601 群馬県前橋市大手町二丁目12番1号