

四季を味わう！



ふくしま くだもの マップ

※市外局番／024
Area Code

イチゴ生産者 Strawberry Producers			
Y1	安兵いちご園 Anbyo Strawberry Farm	☎080-5575-8629	販 猫 猫 猫 ※要予約
Y2	片平果樹園 Katahira Orchard	☎090-4887-3911	販 猫 猫 猫 ※要予約
Y3	NCファーム NC Farm	☎573-6910	販 猫
Y4	四季の里いちご園	☎593-5715	販 猫 猫 猫

フルーツラインかやば The Kayaba Fruit Line

K1	利 後藤果樹園 Goto Orchard	☎558-2752	販   
K2	あんざい 果樹園 Anzai Orchard	☎591-1064	販   

 JAふくしま未来農産物直売所 ころら JA-Fukushima Mirai Farmers Market Cocora		
C1	「ころら」矢野目店 "Cocora" Yanome Store	☎552-5881 🚗120台
C2	「ころら」吾妻店 "Cocora" Azuma Store	☎592-1088 🚗100台
C3	「ころら」西店 "Cocora" Nishi Store	☎593-1422 🚗10台
C4	「ころら」黒岩店 "Cocora" Kuroiwa Store	☎544-0860 🚗40台
C5	「ころら」清水店 "Cocora" Shimizu Store	☎555-6641 🚗50台

	
(販売)	(狩り取り)
Sell	Picking

					
サクランボ	モモ	ブドウ	ナシ	リンゴ	イチゴ
Cherries	Peaches	Grapes	Pears	Apples	Strawberries



2026年7月発行

福島市が誇るくだものをご紹介します

福島市のくだものが美味しい理由 What Makes Fukushima City's Fruits So Delicious

福島市は盆地で寒暖差が大きく、年間の降水量は少ない特徴があります。大正時代半ば以降の養蚕業の衰退に伴い、桑畑から果樹畑に転換した農家が多くいました。福島市のくだものの美味しさの秘密は、気候条件に恵まれたことと、農家の方々が熟練の技術とこだわりをもって生産している点にあります。

Surrounded by mountains, Fukushima City rests in a fertile basin where warm sunshine, cool evenings, and gentle rainfall create the perfect environment for growing fruit. These natural conditions allow fruits to develop rich sweetness, vibrant color, and remarkable flavor. In the mid-Taisho era, as the silk industry faded, local farmers transformed mulberry fields into fruit orchards. Over generations, these orchards have become a symbol of the region's agricultural heritage. Today, Fukushima's fruits are the result of nature's blessings and the unwavering dedication of skilled growers. With expert techniques passed down through generations and meticulous care given to every tree, each harvest reflects the pride and passion of Fukushima City. Come discover fruits grown with time, tradition, and heart.

📅 福島市くだものカレンダー Fukushima City Fruit Calendar

品目 Fruit	品種 Variety	Season 食べ頃		6月 June			7月 July			8月 August			9月 September			10月 October			11月 November			12月 December	
				上Early	中Mid	下Late	上Early	中Mid	下Late	上Early	中Mid	下Late	上Early	中Mid	下Late	上Early	中Mid	下Late	上Early	中Mid	下Late	上Early	中Mid
サクランボ Cherries	紅さやか (べにさやか) Beni Sayaka																						
	佐藤錦 (さとうにしき) Sato Nishiki																						
	紅秀峰 (べにしゅうほう) Beni Shuho																						
	はつひめ Hatsuhime																						
モモ Peaches	日川白鳳 (ひかわはくほう) Hikawa Hakuhou																						
	暁星 (ぎょうせい) Gyosei																						
	あかつき Akatsuki																						
	まどか Madoka																						
	川中島白桃 (かわなかじまはくとう) Kawanakajima Hakuto																						
	ゆうぞら Yuzora																						
	さくら白桃 (さくらはくとう) Sakurabakuto																						
ナシ Pears	幸水 (こうすい) Kosui																						
	豊水 (ほうすい) Hosui																						
	二十世紀 (にじっせい) Nijuseiki																						
	あきづき Akizuki																						
	南水 (なんすい) Nansui																						
	新高 (にいたか) Nishika																						
	王秋 (おうしゅう) Oshu																						
ブドウ Grapes	ラ・フランス La France																						
	あづましずく Azuma Shizuku																						
	高尾 (たかお) Takao																						
	巨峰 (きょほう) Kyohou																						
	シャインマスカット Shine Muscat																						
	ピオーネ Pione																						
	つがる Tsugaru																						
リンゴ Apples	シナズスイート Shinazu Sweet																						
	陽光 (ようこう) Yokou																						
	王林 (おうりん) Orin																						
	こうとく Kotoku																						
	ふじ Fuji																						
	べにこはく Beni Kohaku																						
	ゆうやけベリー Yuyake Berry																						
イチゴ Strawberries	とちおとめ Tochi Otome																						
	とちおとめ Tochi Otome																						

サクランボ

Cherries



紅さやか Beni Sayaka
早生種で果汁が多く食味の良好な品種。
An early-ripening variety that is juicy with an excellent flavor.

佐藤錦 Sato Nishiki
鮮やかな紅色で甘みが強く、果肉がなめらか。
Bright crimson cherries, with soft flesh and a strong sweet taste.

紅秀峰 Beni Shuho
粒が大きく、やや硬めで日持ちが良い。
酸味が少なく甘いのが特徴。
Each cherry is large, and somewhat hard, meaning they keep well. They are distinctive for being sweet without much sourness.

日持ちしないため、なるべく当日または2〜3日以内に食べるのがベスト。
Best eaten the same day or within 2-3 days if possible, as they do not last long.
長時間低温下におくと甘みが失われやすく、乾燥にも弱いため、食べる直前に冷蔵庫で冷やす。
Refrigerate just before eating, as they tend to lose sweetness if kept at a low temperature for a long time and are susceptible to drying out.
長期間冷蔵保存する場合は、乾燥から守るため、新聞紙などに包む。
When storing in the refrigerator for long periods of time, wrap in newspaper, or similar, to prevent drying out.

狩り取りのシーズン **6月上旬～6月下旬**
Picking Season early-June to late-June

ナシ

Pears



幸水 Kosui
果汁が多く、果肉はなめらかで柔らかく、甘みが強い。
With plenty of juice and soft, velvety flesh, they are known for their strong sweet flavor.

豊水 Hosui
幸水よりも大玉で甘みとほどよい酸味のバランス。濃厚な味わい。
Larger than Kosui pears, they have a deep flavor that balances sweetness with a hint of sourness.

あきづき Akizuki
幸水より甘く、フルーティーな香り。
Sweeter than Kosui pears, they give off a fruity aroma.

乾燥を防ぐためラップや新聞紙に包み、袋に入れてヘタを下に向け冷蔵保存。(ヘタを下にすることで呼吸を抑え、品質の劣化を防ぐ)
Wrap in plastic wrap or newspaper to prevent drying out, place in a bag, and refrigerate with the stem facing down. (Keeping the stem down reduces respiration and prevents deterioration of quality)
梨は冷やすことで糖分がアップする!
Pears can be chilled to increase their sugar content!
カットしたナシは、砂糖水や塩水、レモン水につけて酸化を止めてからラップで包み、冷蔵・冷凍保存。
Cut pears can be dipped in sugar water, salt water, or lemon water to stop oxidation, then wrapped in plastic wrap and refrigerated or frozen.

狩り取りのシーズン **8月下旬～10月上旬**
Picking Season late-August to early-October

リンゴ

Apples



べにこはく Beni Kohaku
福島オリジナル品種。甘さに引けをとらない酸味が爽やかな品種。
Fukushima's original variety. A variety with a delicious acidity that is second to none in sweetness.

こうとく Kotoku
実は小ぶりだが、たっぷりの蜜が魅力。
Enticing, petite spheres of abundant, condensed nectar.

ふじ Fuji
果汁が多く、甘みと酸味が調和し、食味抜群。蜜入りは美味しさの証。
Packed with juice, these apples have an outstanding flavor that is a harmony of sweet and sour. The nectar that drips from the fruit is evidence of their deliciousness.

新聞紙に包みポリ袋に入れ、上向きで冷蔵保存。入りきらない場合は、段ボールのまま冷暗所で常温保存。
Wrap in newspaper, place in a plastic bag, and refrigerate face up. Otherwise, store in a cardboard box at room temperature in a cool, dark place.
生育を早めるエチレンガスを放出しているため、必ず密閉。未熟な洋ナシやキウイなどを早く食べたい場合は、リンゴと一緒に保存すると早く熟す。
Be sure to seal in a container because they release ethylene gas, which can accelerate ripening. If you want to eat unripe pears or kiwis early, store them with apples to ripen quickly.
皮付きのまま薄くスライスすれば、皮を剥く手間を省略!
Thinly slice with the skin on so there's no need to peel the skin!

狩り取りのシーズン **10月上旬～11月下旬**
Picking Season early-October to late-November

モモ



Peaches



はつひめ Hatsuhime
福島生まれ。酸味はほぼなく、爽やかな味わい。
A variety created in Fukushima. It has a refreshing taste with almost no acidity.

あかつき Akatsuki
福島を代表する品種。甘みが強くなめらかで日持ちが良い。
The representative variety of Fukushima. Distinctive for their strong sweet flavor and soft, velvety texture. They also store well.

まどか Madoka
果肉が堅めで歯ごたえがある。果汁が多い。コクのある甘さが特徴。
It's flesh is firm, crunchy, and juicy.

夏のくだものため低温に弱く、冷蔵では甘みが失われやすいため、新聞紙に包みポリ袋に入れ、風通しの良い冷暗所で常温保存。
Because summer fruits are susceptible to low temperatures and lose their sweetness easily when refrigerated, wrap in newspaper and store in a plastic bag at room temperature in a cool, dark, well-ventilated place.
食べる2〜3時間前に冷やすとよりおいしい。
They taste better if chilled 2-3 hours before eating.
モモが硬く、柔らかめを好む場合は、数日常温に置いておく。(ただし、硬くおいしいのが福島市のモモの特徴!)
If your peaches are hard but you prefer them softer, leave them at room temperature for a few days. (Hard and tasty peaches are characteristic of Fukushima though!)

狩り取りのシーズン **7月中旬～9月上旬**
Picking Season mid-July to early-September

ブドウ



Grapes



あづましずく Azuma Shizuku
福島生まれ。紫黒色の果皮が特徴で果汁が豊富。
A variety created in Fukushima. Grapes with purple-black skin and rich in juice.

巨峰 Kyohou
甘みが強く、濃厚で上品な味。
Extremely sweet grapes, whose appeal is their deep and elegant flavor.

シャインマスカット Shine Muscat
果皮は黄緑色で皮ごと食べられる。糖度が高く酸味が少ないブドウ。
The light-green colored skin can be enjoyed together with the fruit. These grapes have a high sugar content, and little sourness.

常温では劣化が進むため、キッチンペーパーなどに包みポリ袋に入れ、冷蔵または野菜室で保存。
To prevent deterioration at room temperature, wrap in paper towel, place in a plastic bag, and refrigerate or store in the vegetable compartment.

大粒ぶどうは枝を少し残して房から外すとより長持ち!小粒ぶどうは丸ごと保存。
Remove large grapes from the bunch, leaving a few branches for longer life! Store small grapes whole.

水分が付くと劣化するため、冷蔵保存は洗わずに。
Refrigerate without washing, as moisture will cause deterioration.

狩り取りのシーズン **9月上旬～9月下旬**
Picking Season early-September to late-September

イチゴ



Strawberries



ゆうやけベリー Yuyake Berry
福島生まれ。甘みと香りが強く、ジューシーな味わい。
オレンジがかった鮮やかな赤色の特徴。
A variety created in Fukushima. Sweet, fragrant and juicy. Characterised by their reddish-orange color reminiscent of sunset.

とちおとめ Tochi Otome
甘みと酸味のバランスが良く、果汁も多い。
Packed full of juice, with a good balance between sweet and sour flavors.

水気に弱いため洗わずに、ヘタを下にしてアルミホイルに包み、密閉容器に入れ野菜室で保存。
Do not wash them, as they are sensitive to water. Wrap in aluminum foil with the stems down and store in an airtight container in the vegetable compartment.
ヘタを下に向け、パックのまま袋に入れて密閉可。
With the stems facing down, the pack can also be placed in a bag and sealed.
日持ちしないため、5日以内に食べるのがベスト。
Best eaten within 5 days as they do not last long.

狩り取りのシーズン **1月上旬～5月下旬**
Picking Season early-January to late-May



知る

Discover

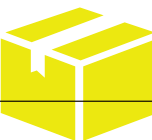
福島県くだもの消費拡大委員会では福島市のくだものおいしさを伝えるため、Instagramとホームページで情報を届けています。
The Fukushima Fruit Consumption Promotion Committee shares the delicious appeal of Fukushima's fruits through Instagram and its official website.



HPはこちら
Scan to learn more



Instagramはこちら
Follow us on Instagram



届く

From Fukushima city to You

福島市のふるさと納税返礼品で1番の人気を誇る“フルーツの定期便”。ライフスタイルや家族の人数に合わせてお選びいただけます。
Fukushima City's most popular hometown tax return gift is the Fruit Subscription Box, delivering seasonal fruits throughout the year. Choose the plan that best fits your lifestyle and household size.



市HPはこちら
Scan to learn more



食べる・買う

Taste/Shopping

“ふくしまピーチホリデイ”はモモをはじめとした福島産くだもの狩り取りやスイーツ、フードやドリンク、お土産などをお楽しみいただけるキャンペーンです。
A special campaign where you can enjoy fruit picking -especially Fukushima's renowned peaches -along with fruit-based sweets, dishes, drinks, souvenirs, and more.



ピーチホリデイ特設サイト
Peach Holiday Special Site



PR

Promotion

「ミスピーチキャンペーンクルー」は福島産くだもののイメージアップを図るため、全国各地のイベントや量販店等で福島と福島産くだもの魅力をPRしています。
The Miss Peach Campaign Crew promotes the appeal of Fukushima and its locally grown fruits at events and retail stores across Japan, helping enhance the image and recognition of Fukushima fruits nationwide.

