

## 長崎産フルーツの紹介

### 長崎みかん



出島の産

温暖な気候と豊かな土壌に恵まれた長崎県のみかんは、全国有数の生産量と品質の高さを誇っており、日本一の高値をつけるなど高い評価を得ています。なかでも長崎で生まれた「原口早生」、「させぼ温州」は、甘くてコクのある長崎を代表する品種、その食味の良さは全国の消費者に好評で、贈答品としてもたいへん人気があります。

◆出荷時期

品種	月	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
ハウス													
極早生													
早生													
普通													

### 長崎びわ



なつたより

びわは、江戸時代から栽培されてきた長崎県の特産品で、生産量は全国一を誇ります。「茂木」をはじめ果肉がジューシーな「長崎早生」、大玉で食べ応えのある「福原早生」、果肉がやわらかく、食味の良い「なつたより」があります。みずみずしく、甘く、爽やかな味わいで長崎びわは全国にその魅力を広げています。

◆出荷時期

品種	月	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
茂木													
長崎早生													
長崎甘香													
涼風													
なつたより													

### 長崎いちご



ゆめのか

いちごは、1830年～1843年頃、オランダ人によって長崎に初めて持ち込まれ、当時は「オランダいちご」と呼ばれていました。主に県内では、大粒で甘く、程よい酸味が特徴の「ゆめのか」、大粒で香りがよく、酸味が少なく上品な味わいが特徴の「恋みのり」が栽培されています。日本の最西端に位置する長崎県は温暖で日当たりも良く、いちごの栽培に適しています。

◆出荷時期

品種	月	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
長崎いちご													

### 長崎トマト



元々は南米アンデス山系の原産で、17世紀末にオランダから長崎に伝えられたとされているトマト。現代、長崎では温暖な気候を利用して、「甘みのあるうまさ」「赤くてコクのあるうまさ」など、品種の特性をいかしたトマト栽培に取り組んでいます。

◆出荷時期

品種	月	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
大玉トマト													
ミニトマト													

### 長崎ぶどう



巨峰

ぶどうは、1790年代には出島でぶどう棚の庭園が存在するなど記録があります。県内では主に大粒の「巨峰」が栽培され、その他「キャンベルアーリー」、「ピオーネ」の他、近年は、糖度が高く、皮ごと食べられる「シャインマスカット」も栽培されています。

◆出荷時期

品種	月	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
ハウス栽培													
露地栽培													

### 長崎なし



県内で主に栽培されているのは、甘く梨特有のシャリシャリとした食感がある「幸水」、果肉が柔らかく果汁がたっぷりの「豊水」そして甘みがあり大玉の「新高」が栽培されています。

◆出荷時期

品種	月	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
幸水													
豊水													
新高													

**WELCOME**  
旬を見つけに来てみんね!!

# 長崎県央&県南エリア

〈諫早市、大村市、東彼杵町、川棚町〉 〈島原市、雲仙市、南島原市〉

## 直売所・観光農園MAP

海に囲まれているため、陽当たりも良く  
潮風のミネラルもたっぷり含んだ県央・県南エリアの  
美味しい旬を見つけに出かけよう!



# 長崎県央エリアMAP ●諫早市 ●大村市 ●東彼杵町 ●川棚町



# 長崎県南エリアMAP ●島原市 ●雲仙市 ●南島原市



WELCOME  
旬を見つけに来てみんな!!

# 長崎県央エリア 直売所 12施設

●諫早市 ●大村市 ●東彼杵町 ●川棚町



**1** 東彼杵郡川棚町 直売所

## JANAがさき県央 グリーン東彼新鮮市場

**おすすめ** 小串トマト(12月下旬~6月頃)、長崎和牛

★新鮮で、安心・安全な農産物を購入できます!

東彼杵郡川棚町下組郷2041-2 TEL.0956-82-5652  
☎ 8:00~18:00 休 年始(1/1-2-3)

**2** 東彼杵郡東彼杵町 直売所

## 道の駅 彼杵の荘

**おすすめ** そのぎ茶、鯨、みかん、いちご、茶ちゃ焼、そのぎ茶ソフト

★そのぎ茶を使用したスイーツなどテイクアウトも充実!

東彼杵郡東彼杵町彼杵宿747-2 TEL.0957-49-3311  
☎ 8:00~18:00 ※レストラン9時~16時(要予約)、11時~15時 休 年始(1/1-2-3)

**3** 大村市 直売所

## 産直 松吉

**おすすめ** 野菜、精肉、うなぎ、刺身、弁当、総菜、そのぎ茶、ぶどう、なし、みかん、いちご、季節の果物、花、苗など

★手作り総菜、手作り雑貨、卵もおススメ!  
予約商品で「ののみ」の季節のタルト注文できます!

大村市松原本町363-19 TEL.0957-51-4229  
☎ 9:00~18:00 休 月曜日

**4** 大村市 直売所

## JANAがさき県央 ファーマーズマーケット 産直かやせ

**おすすめ** 野菜、果物、花、加工品

★新鮮! 野菜・果物・花・加工品が毎日入荷

大村市荒瀬町1037-1 TEL.0957-55-0435  
☎ 8:00~18:00 休 年始(1/1-2-3)

**5** 諫早市 直売所

## いさはや市場

**おすすめ** 旬の野菜、果物、鮮魚、手作り総菜、パン、米、花

★毎月15日は「お客様感謝デー」を開催!  
・地元の野菜をお求めやすい価格でお待ちしております  
・500円以上お買い上げで先着100名様に100円商品券プレゼント(土・日・祝日の場合は前平日に開催)

諫早市栄町2-1 TEL.0957-46-7585  
☎ 9:00~18:00 休 盆(8/15-16)、年始(1/1-2-3)

**6** 諫早市 直売所

## JANAがさき県央 ファーマーズマーケット きん彩

**おすすめ** 旬の野菜、果物、花卉、加工品

★新鮮な野菜、果物、花が毎日入荷!!

諫早市寛輪町337-1 TEL.0957-24-2199  
☎ 8:00~18:00 休 年始(1/1-2-3)

**7** 諫早市 直売所

## 大地のめぐみ

**おすすめ** 玉ねぎ、じゃがいも、トマト、いちご、米、とうもろこし、葉物野菜、きゅうり、みかん

★島原半島のおいしい野菜が毎日入荷!

諫早市員津町600-6 TEL.0957-25-2155  
☎ 9:00~18:00 休 年始(1/1-2-3)

**8** 諫早市 直売所

## 長崎街道みかん宿

**おすすめ** みかん、旬の果物、新鮮野菜、魚、花、加工品(漬物、ジャム、お菓子)

★みかんの種類・数は圧巻! 地方発送にも対応します!

諫早市多良見町266-9 TEL.0957-43-0353  
☎ 7:00~17:00 休 水曜日、盆(8/14PM-15-16)、年末年始(12/30PM~1/5)

**9** 諫早市 直売所

## 多良見町農産物販売所 からたち会

**おすすめ** 伊木かみかん、みかんジュース、みかんシロップ、みかんジャム

★1年中みかんが楽しめます! 箱みかんの発送も対応!

諫早市多良見町元釜176(JR大草駅横) TEL.0957-44-1885  
☎ 8:00~16:30 休 盆・年末年始(要問合せ)

**10** 諫早市 直売所

## 干拓の里 よかもん市

**おすすめ** 野菜、花卉、農産加工品、たまご、豆腐、観葉植物、いのしし肉、弁当、雑貨

★地元旬の農産物が勢ぞろい!

諫早市小野島町2232 TEL.0957-23-8055  
☎ 9:00~17:00 休 月曜日(祝日の場合は要平日)、年末年始(要問合せ)

**11** 諫早市 直売所

## じげもん市利用組合

**おすすめ** 野菜、メロン、みかん、米、お茶、仏花、木炭、稲ワラ、もみ殻

★今流行のメダカもいます、お気軽にお立ち寄りください。

諫早市長野町1461-2 ガルデン内 TEL.0957-23-8766  
☎ 7:00~17:30 休 年末年始(12/31~1/3)

**12** 諫早市 直売所

## 農事組合法人スマイルライフもぎたて市

**おすすめ** 米、レンコン、トマト、メロン、花、果物、旬の野菜、菓子

★シャキシャキ感やホクホク感などの食感が楽しめる幻の「唐比れんこん」がおススメ!

諫早市塚山町慶福野1959 TEL.0957-35-2717  
☎ 7:00~17:00 休 盆(8/14-15-16)、年始(1/1~4)

# 長崎県南エリア直売所 5施設

●島原市 ●雲仙市 ●南島原市

# WELCOME 旬を見つりに来てみんね!! 観光農園 4施設

**13** 雲仙市 直売所

## 雲仙どまんなか



**おすすめ** 雲仙あかね豚、手作りハンバーグ、肉巻きおにぎり、豚唐揚げ、コロッケ、とんかつ、メンチカツ等

★「雲仙あかね豚」のエサは、自家田で作付し、人が食べても安全な食材です。あかね豚100%ハンバーグは卵・牛乳を使わず全工程手作りです。

雲仙市吾妻町布江名769-1 TEL.0957-38-6860  
 ☎ 9:30~18:00 休 水曜日、第3日曜日

**14** 雲仙市 直売所

## やさい工房 野々花



**おすすめ** 旬の野菜、旬の果物、魚介類

★併設している飲食店「ふるさと料理 はたる」では、直売所で販売している野菜を使用しています。

雲仙市国見町神代丁1334-1 TEL.0957-61-7220  
 ☎ 9:00~19:00 休 年始(1/1)

**18** 諫早市 観光農園

## のんびり山



**おすすめ** ブルーベリー、レモン、生姜

★ブルーベリー摘み体験(7月下旬~8月下旬):完全予約制  
 ブルーベリー摘みのあとは店内レストスペースでドリンクやパフェが楽しめます。

諫早市小長井町田原13-3 TEL.0957-34-3601  
 ☎ 10:00~17:00 休 要問合せ

**19** 諫早市 観光農園

## 横林ウメ・ブルーベリー園



**おすすめ** 梅(営業時期/6月上・中旬)  
 ブルーベリー(営業時期/8月上旬から9月中旬)

★梅は石灰硫黄合剤、水和硫黄の天然成分の農薬(有機農産物の認定で使用可)のみ使用。ブルーベリーは輸入付以来20年農業不使用。日本ブルーベリー協会会員(栽培士、通信員)。

諫早市小長井町遠竹名(山菜花高原) TEL.0957-26-6602 080-5207-5400  
 ☎ 9:30~15:30 休 火曜日

**15** 島原市 直売所

## 塚ちゃん雲仙たまご村



**おすすめ** 卵、卵加工品、鶏肉加工品、野菜

★こだわりの産み立て卵や手作りプリン、炭火で焼いた焼き鳥など販売しています。

島原市六ツ木町甲1235-1 TEL.0957-64-5591  
 ☎ 9:00~18:00 休 盆(8/14-15-16)、年始(1/1-2-3)

**16** 島原市 直売所

## はぎせん市場



**おすすめ** 朝採れ野菜、旬の果物、新鮮地魚、島原酪農の絶品ソフトクリーム!!

★新鮮な野菜や果物、朝セリの地魚、にぎり寿司各種、取り揃えております。話題の「しまらくソフトクリーム」も販売中!!

島原市萩原2丁目5188(ディスカウントドラッグコスモス敷地内) TEL.0957-73-9706  
 ☎ 10:00~19:00 休 不定休

**20** 南島原市 観光農園

## ブルーベリーファームしまばら



**おすすめ** 糖度18度以上の500円玉サイズのブルーベリー  
 (営業時期/4月~7月の土日祝のみ)

★500円玉サイズのブルーベリーやピンク色のブルーベリーなど約30種類を食べ比べできて食べ放題(完全予約制)、広い駐車場、ウォッシュ付トイレ、農具貸出、ハウス内のため雨にあたらず、地面は一面シート敷いているので草は生えず虫もいません。SNS及びホームページで最新の紹介と果実の状況を発表。

南島原市深江町成3056-1 TEL.090-1084-0940  
 ☎ 10:00~16:00 休 平日

**21** 南島原市 観光農園

## 山口梨園



**おすすめ** 梨:豊水、濃香(りんか)、南水、甘太、新高  
 (営業時期/8月初旬~9月下旬)

★梨狩り、直売、通販しています。

南島原市有家町尾上3220 TEL.0957-82-2788  
 ☎ 10:00~17:00 休 なし

**17** 南島原市 直売所

## 深江町特産物直売所



**おすすめ** パパイヤメロン、スイカ、きゅうり、ピーマン、じゃがいも、さつまいも、かぼちゃ等野菜、地魚鮮魚、手作りお惣菜

★新鮮で旬の野菜や果物が勢ぞろい! 美味しい加工品も充実!

南島原市深江町丁6023 TEL.0957-72-3811  
 ☎ 9:00~17:30 休 年始(1/1-2-3)

## 長崎産の野菜を使ったスイーツレシピ トマトのスコーン



**材料**

トマトのスコーン(2人分)

- バター.....70g
- ベーキングパウダー.....小さじ1.5
- トマト(小).....1個100g~120g
- きび砂糖.....大さじ1
- 薄力粉.....140g
- 塩.....ひとつまみ
- 溶き卵.....少々
- 打ち粉.....分量外
- サワークリーム.....お好みで

トマトのジャム(2人分)

- トマト.....2個
- きび砂糖.....大さじ4~5
- レモン汁.....小さじ2

**作り方**

- 1 バターを1cm角に切って、冷蔵庫で冷やしておく。トマトはヘタを外し半分に切って種を取り除いたのち、小さく切る。
- 2 大きめのボウルに、薄力粉・ベーキングパウダー・きび砂糖・塩を入れ、軽く混ぜたら、1のバターを入れて、フォークで崩すように潰し、指先で粉とすり合わせ、さらさらの状態にする。ここに1のトマトを入れ、ゴムベラで混ぜる。
- 3 打ち粉を振った台に載せて、一つにまとめ、厚さ1cm弱に伸ばし、好みの型で10個に抜き、二つに重ねる。
- 4 上に刷毛でつや出しのため溶き卵を塗って、200度のオーブンで15~18分焼く。
- 5 トマトのジャムとお好みでサワークリームを添える。

**\*トマトのジャム\***

- 1 トマトは皮のまま、小さく切る。
- 2 ①ときび砂糖、レモン汁を鍋に入れて火にかける、時々混ぜながら煮詰める。

※トマトのジャムはながさきの地産地消  
 詳しくはこちら! 

ながさきの地産地消HPにて農産食材を使ったレシピや直売所等の情報を多数掲載!!