

【観光農園】

秩父には多くの「観光農園」がある。それは、自然の中で新鮮な食材を手摘みし、様々な農業体験を楽しむための施設である。多くの観光農園は、地元の果物を摘んで食べる体験を中心に構成されており、中には、屋外のダイニングスペース、バーベキュー施設、料理教室、動物の餌付け、釣り、花畑、ハイキングコースを提供している施設もある。

秩父の観光農園の多くが力を入れているのが果物である。ほとんどの観光農園では、季節の果物の手摘み体験と食べ放題を良心的な値段で提供しており、持ち帰り用に果物の量り売りをしているところもある。果物はかつて「水菓子」と呼ばれ、日本では常に珍重されてきた。果物は、味と見た目の両方で高く評価され、果物の栽培には多くの場合、最終製品に不良がないことを保証する非常に労働集約的なプロセスがある。例えば、果樹の花は手で摘まれ、好ましくない状態の果物は慎重に選別される。また、ぶどうやリンゴの房は、昆虫や風雨から皮を保護するため、生長すると個別に袋で覆われる。このように広くに渡って手作業で栽培されているため、日本の果物は非常に高価な場合があり、高級品と見なされることが多い。傷ひとつない完熟したぶどうの実を木から直接摘み取って食べる経験は、貴重な喜びである。

いちごは、観光農園で提供される果物のなかで最も人気のある果物の1つである。いちごは冬季に最も需要があるので、温室で育てられ、12月から6月の間に熟すように調整される。秩父で栽培されている品種には、やよいひめ、とちおとめ、紅ほっぺがある。観光農園の中には、新鮮ないちごジュースやストロベリーアイスクリームを提供しているところもある。

ぶどうも観光農園でよく提供される果物である。8月から11月までが収穫時期で、秩父で穫れるブドウは品種に富んでいる。大きくて濃い紫色の巨峰は何世紀にもわたって日本で栽培されてきた。新しい品種には、ピオーネ、ヒムロッド・シードレス、マスカット・ベリーA、クイーンニーナ、シャインマスカットがある。秩父には、登録商標品種の山ルビーという種なしのオリジナル品種もある。他の果物とは違い、ぶどうの値段とぶどう狩りの料金は品種によって異なる。

秩父の観光農園では、他の果物も多く栽培されている。ブルーベリーの季節は6月から8月、リンゴは9月から11月、レモンに似た柑橘類のかぼすの季節は9月から12月である。果物以外にも、秋には栗やさつまいもが穫れ、椎茸は一年中栽培されている。秩父では、椎茸はおがくずで栽培されるのではなく、キノコの胞子を原木に植え付け、それを森林の中で育成させるという昔ながらの方法で栽培されている。

観光農園には、ダイニングスペースも備えられている。また、温室天井や林冠があったり、本物のぶどう棚が、大規模なパーティーにも対応できる座席スペースの屋根になっていたりする。多くの場所では、肉や野菜、バーベキューや鍋用の器具を提供している。きちんとした食事を提供するレストランを備えていたり、観光客にそばやうどん作りを体験してもらい、自分が作った麺を食べることのできる場所もある。マス釣りもまた、観光農園で人気のアクティビティで、一部の農園では、自分で釣った獲物を炭で焼き、その場で食べることができる。

すべての観光農園が提供するアクティビティに食体験が含まれているわけではないが、多くの観

光農園では、アヒル、ウサギ、ヤギ、さらにはポニーなどの動物を触ったり、餌をやることができる。子どもたちは、昔ながらの竹とんぼの作り方を教えてもらったり、クワガタムシを捕まえて家に持ち帰って飼ったりもできる。また、美しい庭園があったり、山に隣接していて短いハイキングコース（紅葉を楽しむのに最適である）を備えているところもある。お土産や地元の製品を持ち帰りたい観光客のために、観光農園ではパック済みの果物、ジャム、その他多くの小売商品を販売している。