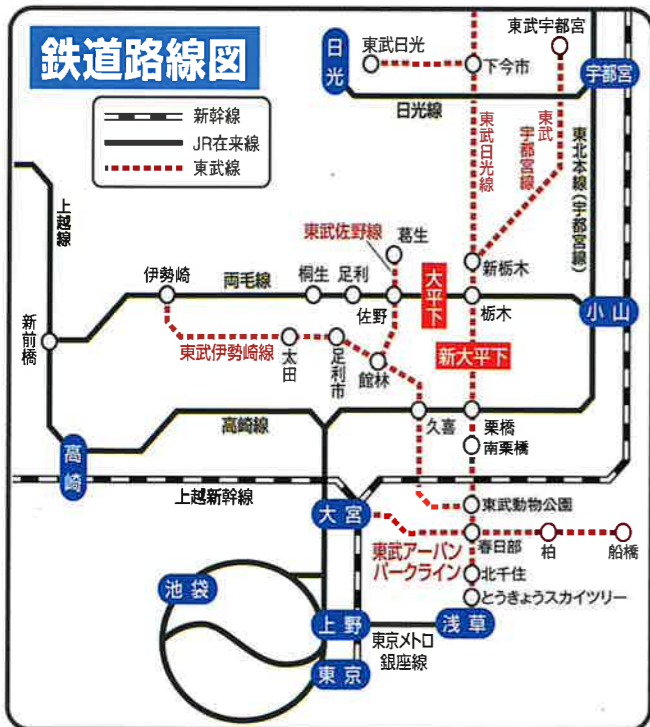
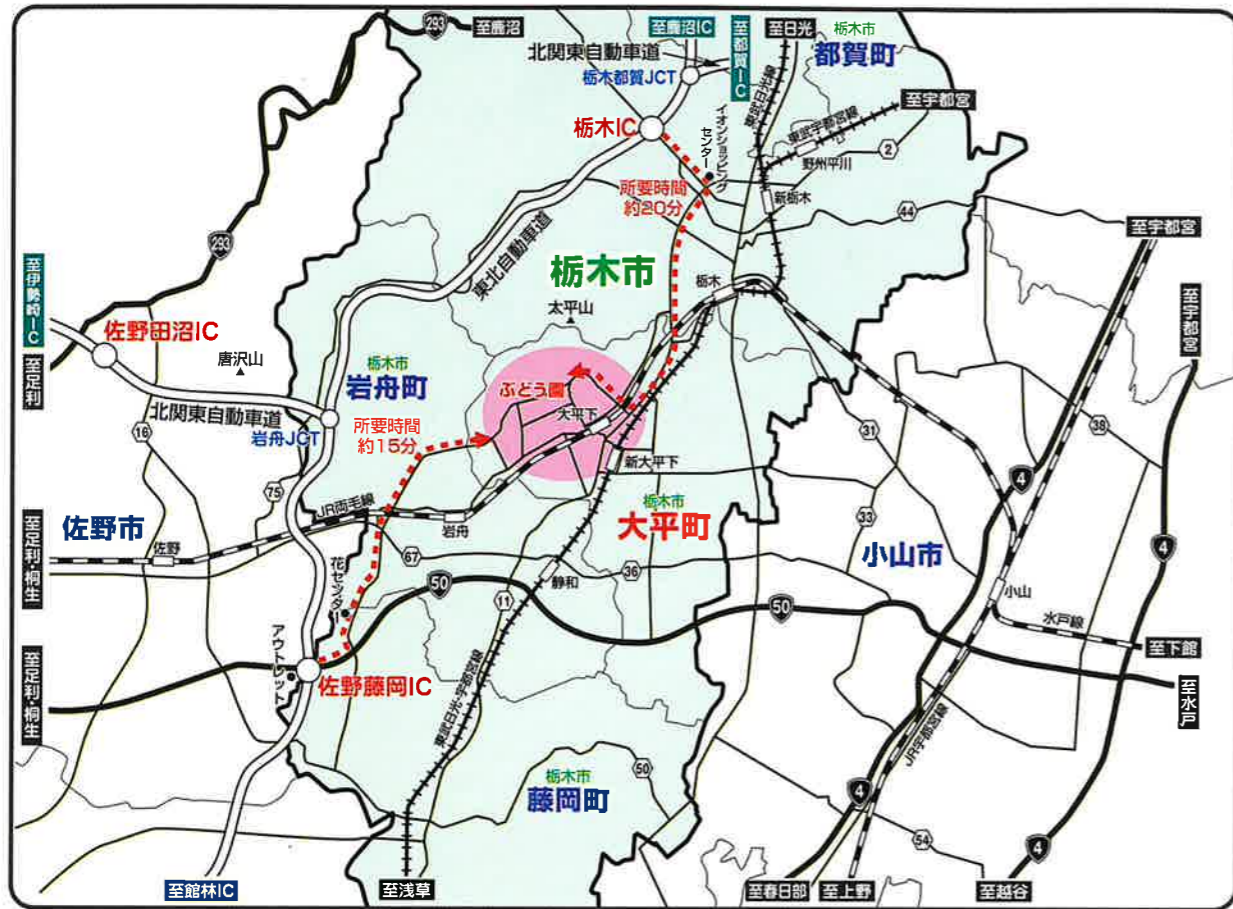


# ぶどう園へのアクセス



### アクセス

■ 栃木ICより 10.0km【所要時間 約20分】  
 栃木IC ▶▶▶ 箱森十字路 ▶▶▶ ぶどう団地  
 右折 栃木方面へ ぶどう団地入口右折

■ 佐野藤岡ICより 10.0km【所要時間 約15分】  
 佐野IC ▶▶▶ 大田和西 ▶▶▶ 花センター ▶▶▶ ぶどう団地  
 国道50号・小山方面へ 左折 花センター方面へ 直進

### アクセス

■ JR線【所要時間 快速電車:約75分 普通電車:約120分】  
 上野 ● 小山 ● 栃木 ● 大平下 ● 佐野 ● 池袋 ● 東京 ● 浅草 ● 新大平下 ● 栃木 ● 東武動物公園 ● 春日部 ● 柏 ● 船橋 ● 東武アーバンパークライン ● 北千住 ● とうきょうスカイツリー

■ 東武線【所要時間 普通:約100分】  
 浅草 ● 新大平下 ● 栃木 ● 東武スカイツリーライン・東武日光線

# 太平山南山麓の

# ぶどう狩り・直売



栃木市マスコットキャラクター  
とろ介

6月上旬  
~  
10月上旬

ぶどう狩り観光案内所

## 大平町観光ぶどう園協議会

(かかしの里)

〒329-4405 栃木県栃木市大平町西山田1771-3  
 TEL・FAX 0282-43-8288

観光に関するお問い合わせ

## 栃木市観光協会 (大平支部)

〒329-4492 栃木県栃木市大平町富田558  
 TEL 0282-43-9205 FAX 0282-43-0318

栃木市観光協会HP  
 URL <https://www.tochigi-kankou.or.jp/>

詳しい情報はこちらから▶



# ぶどう園マップ全体図



..... 遊歩道(車通行不可) ● ぶどう園



至佐野(佐野インター)方面

至栃木  
至栃木駅  
至栃木(栃木インター)方面  
至栃木駅

至岩舟・藤岡  
(50号バイパス方面)

至浅草駅

● プラッツおおひら  
● 栃木市役所 大平総合支所

# ぶどう品種一覧

●:ぶどう狩りOK  
●:直売のみ

栽培園の●印No.はぶどう園マップの番号と同じです。

## 巨峰 (ハウス)

## 巨峰 (雨よけ)

## 巨峰 (露地)

## 種なし巨峰

特 徴：ぶどうの王様。粒の大きさと甘さが特徴。贈り物にも最適。

収穫時期：6月上旬～7月下旬

栽培園：23 25 28 38 65

78 100 101 102 103 105 107  
110

収穫時期：8月上旬～8月下旬

栽培園：1 6 8 11 17

18 23 25 28 31 33 35  
36 38 50 51 58 60 65  
66 67 73 77 78 82 83  
100 101 102 103 105 106 107  
108 110 112

収穫時期：8月下旬～10月上旬

栽培園：1 6 7 8 11

17 18 22 23 25 28 31  
33 35 36 37 38 50 51  
52 56 57 58 60 61 64  
65 66 67 68 73 75 77  
78 83 100 101 102 103 105  
106 107 108 110 111 112 113

収穫時期：7月上旬～9月中旬

栽培園：1 6 7 8 11

23 25 28 33 35 36 38  
50 51 57 60 61 64 65  
66 73 78 82 100 101 103  
105 108 112



## シナノスマイル

特 徴：ジューシーでとても甘く酸味とのバランスも良い。

収穫時期：8月下旬～9月下旬

栽培園：23 28 31 37 38

51 56 57 61 66 73 78  
100 101 102 108



## あき 安芸クイーン

特 徴：外見の美しさと糖度の高さが特徴。

収穫時期：6月中旬～9月下旬

栽培園：1 7 8 23 25

31 33 35 37 50 51 56  
57 61 66 73 77 78 82  
100 101 103 105 107 108 110



## デラウェア (種なし)

特 徴：小粒で糖度が高いのが特徴。

収穫時期：8月上旬～8月中旬

栽培園：1 65 66 73 78

100 108



## シャインマスカット

特 徴：種なしで皮ごと食べられる話題の品種。

収穫時期：6月上旬～9月中旬

栽培園：1 6 7 8 11

17 23 25 28 31 33 35  
38 50 51 52 57 58 60  
61 65 66 67 68 73 75  
77 78 82 100 101 102 103  
105 107 108 110 112



## ピオーネ (種なし)

特 徴：巨峰よりやや大きく濃厚な味。

収穫時期：7月上旬～9月下旬

栽培園：1 7 11 23 25

28 31 33 35 36 38 50  
57 58 61 65 66 68 73  
75 78 82 100 101 103 108



## ベリーA

特 徴：そのまま食べても、加工用としても人気。

収穫時期：8月中旬～10月上旬

栽培園：1 8 11 17 22

25 28 31 36 38 50 51  
56 58 64 65 66 73 75  
82 100 106 110



## ロザリオビアンコ

特 徴：甘くて酸味の少ないぶどう。皮が薄くて皮ごと食べられる。

収穫時期：7月上旬～9月下旬

栽培園：23 28 31 38 50

66 78 100 108 110



## ふじ みのり 藤 稔 (種なし)

特 徴：巨峰よりも更に大粒。ジューシーな甘さで最近非常に人気が高い。

収穫時期：8月上旬～9月下旬

栽培園：1 6 7 8 23

25 36 38 52 56 58 61  
65 66 67 75 78 82 100  
103 105 108



その他の品種：クイーンニーナ、ハニービーナス・ヒムロッド、キャンベル  
・伊豆錦・ゴルビー・翠峰など。

❖ 栽培時の気象条件などにより、必ずしも掲載されている園で直売しているとは限りません。ぜひ、お出かけになる前に各園に電話でお確かめください。  
❖ ぶどう園によっては上記以外にも品種がありますので、各園にお問い合わせください。

# ぶどう園のご案内

観光ぶどう園協議会



● 直売・ぶどう狩り ● 直売のみ

No.	ぶどう園名	TEL (市外局番) 0282	FAX (市外局番) 0282	おすすめのポイント
1	盤峰園	43-2133	43-0834	大平町で一番歴史のあるぶどう園です。種類も豊富でつりやパーフェクトも楽しめます。
6	中山ぶどう園	43-8392	43-8506	ほんものにこだわり続けて70年! 種なし・大粒各種 直売と宅配専門のぶどう園です。
7	にこにこぶどう園	直090-4000-6531 自43-2192	43-0174	「にこにこぶどう園」で検索。種なしぶどうに力を入れてます。新品種も育成中です。
8	富田ぶどう園	直090-6793-7321 自43-3360	43-3360	新鮮でコクのあるぶどうをみどりの木の下で堪能して下さい。御来園お待ちしております。
11	下皆川ぶどう園	43-3319	43-3319	甘くて美味しいぶどう作りを心がけております。ご来園お待ちしております。
17	兪神原ぶどう園	43-4321	43-4321	皆様のお越しをお待ちしております。
18	白沢園	43-4336	-	ぶどう、梨をどうぞ! 皆様のお越しをお待ちしております。
22	小林ぶどう園	43-4185	-	皆様のお越しをお待ちしております。
23	かしの木ぶどう園	43-4353	43-4353	安心安全の葡萄作りを実践し、旨い甘い葡萄を提供します。
25	津つばらぶどう園	43-4188	43-4188	ハウス6月上旬より種無しや皮ごと食べるシャインマスカットその他品種も色々ハウスから、ぶどう狩り!!直売発送もしております。
28	小林農楽園	080-9823-3540	-	味は抜群、サービス満点。巨峰の味見コーナーと従業員の笑顔が皆様のおいでを待っています。
31	天海ぶどう園	直090-5213-4458 自43-3870	45-1631	ひと房ひと房に愛情を込めて作っています。また人と人とのふれあいを大事にしてお客様をお待ちしております。
33	猿山恒夫ぶどう園	43-3872	43-3872	園内で食べ放題ができます。種無しなど多品種のぶどうを自由に食べて楽しめます。
35	野の香ぶどう園	直090-5303-1352 自43-3871	43-3871	安心なぶどう作りと美味しい葡萄作りが合言葉です。見晴らしもよく、種類も豊富。
36	川田園	43-4918	43-4918	種なしピオーネ、巨峰狩りできます。試食は心ゆくまでどうぞ。
37	やまびこ園	43-3877	-	種なし伊豆錦とヒムロットが好評です。その他の品種もご賞味いただいています。
38	天海友一ぶどう園	43-2112	43-2112	民俗資料館隣。味に自信あり。丹精込めたぶどうをお楽しみ下さい。電話での宅配もOK。
50	大山ぶどう園	直090-6496-5215 自43-3874	43-3874	井戸のあるぶどう園。掲載外品種も多数あります。HP「大山ぶどう園」で検索。
51	資料館前直売所関がぶどう園	直090-5528-0575 自43-3875	-	多品種栽培。皮ごと食べる。種なし。味に自信あり。ぶどう狩り・宅配OK。「関がぶどう園」で検索。
52	高科ぶどう園	直090-4674-5118 自43-4356	43-4356	皆様のお越しをお待ちしております。
56	猿山勝次ぶどう園	直090-1856-4024 自43-4332	43-4332	甘さを極めた頑固いちゃんぶどうです。今年も皆様のお越しをお待ちしています。
57	関口観光ぶどう園	直090-5390-0091 自43-4210	-	一番の甘い種なしピオーネ、巨峰他各種作っています。是非お越しをお待ちしております。
58	小林重雄ぶどう園	43-3849	43-3849	新鮮な朝取りぶどうを即お届けします。
60	山田郷葡萄家	090-3439-8864	43-9800	シャインマスカットのぶどう狩りもできます。

No.	ぶどう園名	TEL (市外局番) 0282	FAX (市外局番) 0282	おすすめのポイント
61	川崎ぶどう園	直080-5097-5006 自43-3867	43-3867	ぶどう棚の下で直売。ぶどう狩り試食OK!! あまいぶどうが待ってます。
64	奥はなぶさ園	直090-8961-5366 自43-3852	43-3852	お客様が田舎に帰る気分で来られる農園を目指します。決して失望はさせません。待ってます。
65	小林一夫ぶどう園	43-3848	43-3848	元気のあるお店です。こだわり色々、品種も色々。生産直売・全国発送。HP・FB有り。
66	ふる里ぶどう園	21-8626	21-8629	皆様のお越しを心よりお待ちしております。
67	小林武夫ぶどう園	43-3845	43-3845	一房、一房ていねいに育てました。味には自信あります。
68	内海ぶどう園	43-3844	28-6192	宅配便と直売で対応しています。
73	きつと満足高橋ぶどう園	090-3816-6282	43-9800	シャインマスカットのぶどう狩りOK。パーフェクトもできるよ(要予約)。
75	荒川清ぶどう園	直090-2730-4480 自0285-48-5413	-	皆様のお越しをお待ちしております。甘いぶどうを食べてください。
77	小林栄一ぶどう園	43-4152	43-4152	新鮮で安全安心なおいしいぶどうを愛情込めて作ってお待ちしています。
78	合松本ぶどう園	43-3817	43-3817	ぶどう狩りと直売のぶどう園です。巨峰を始め十数品種のぶどうを栽培しています。
82	森田ぶどう園	直090-8641-5113 自25-7334	25-7334	人気の品種多数、全て種なしです! 直売所からの眺めも最高。「森田ぶどう園」で検索。
83	松本勇ぶどう園	43-3822	43-3822	甘くておいしいぶどうはいかがですか。皆様のお越しをお待ちしております。
100	藤野ぶどう園	直43-1808 自43-3840	43-1808	食べ放題及びぶどう狩りを8月下旬から楽しめます。「藤野ぶどう園」で検索。
101	峠家ぶどう園	直43-0580 自43-3880	直43-0580 自43-3880	緑が沢山の大自然にぶどうの香りが漂っています。種なしぶどう有り、是非お越しください。
102	マルヨシぶどう園	43-3888	43-3888	ぶどうの棚の下でゆっくり休憩できます。6月下旬頃から販売しております。
103	杉田ぶどう園	43-3879	21-7202	巨峰を中心に種なしぶどうを多く販売しています。
105	父須藤ぶどう園	43-3887	43-3946	産直でしか味わえないぶどうがありますので、是非お寄りください。
106	立花西ぶどう園	43-3898	43-3898	甘さ天下一品!! 是非一度、ご賞味ください。
107	須藤勝次葡萄園	43-3882	43-3882	露地物より三色詰め合わせを直売しております。是非ご利用くださいませ。宅配もOK。
108	立花園	43-3886	43-3886	シャインマスカットの食べ放題有。涼しい高台、見晴らし抜群!!「立花園ぶどう園」で検索。
110	荒川ぶどう園	43-3851	44-0488	今年も安全・安心をモットーに作り上げました。「おまちしております。」
111	梨の直売所 藤野梨園	直43-4995 自43-3869	43-3869	筑水、幸水、あきづき、新星、にっこり、新高。ご来園お待ちしております。
112	宮の協賛学ぶどう園	43-3897	43-3897	新鮮で美味しい巨峰を中心にした、直売と宅配のお店です。
113	梨の直売所 小林梨園	43-4186	43-4186	当園は有機肥料による土つくりと、農薬、化学肥料を減らしているので、味も甘みが増しておいしいです。

