

# とちぎのぶどう収穫体験 VOL.13

栃木県・岩舟町



ぶどうの表面が白くブルームがついているのが新鮮!

## 関東一 巨峰の産地

# とちぎのぶどう

あま〜くて、ジューシーで、粒がしっかりしているのが、「とちぎのぶどう(巨峰)」。栃木県は、関東一のぶどう産地だって知ってた? 栃木県の岩舟町が有名なんです。最近では「種なし巨峰」もたくさん作っているの、ぜひ食べてみて! 今回は、「とちぎ農産物クチコミ隊」3期会員の兵藤誠也くん(大田区・年中)とお兄ちゃんの旭くん(小1)そして学パパと亜樹ママが、岩舟町のぶどう畑で収穫体験をしました。



岩舟町の巨峰はあまいよ!

佐山さんのぶどう畑は、ハウスぶどう80a、露地ぶどう60a (1a=10m×10m)。品種は巨峰

今回お世話になったのは、栃木県・岩舟町の佐山猛夫さんの畑です。佐山さんは、関東一のぶどう産地を支える「岩舟町ぶどう生産出荷組合」(組合員73人)のハウス部長です。「今は、6月下旬〜7月下旬が最盛期のハウスぶどうを、私が毎朝6時から摘んで、朝食後みんなでパック詰めをします。今の時期は同時に、露地ぶどうの花摘みの時期。ぶどうは、枝の剪定からはじまり、おいしい実を作るまでに一房に2度手を加えます。種なしはさらに2回。ここまで一房一房に手を加えてやっと、形がよくて甘いぶどうができるんです。ハウスは、温度や湿度管理のために重油を使いますが、今は価格が2倍に高騰して、農家は大変です。でも、ぶどう産地として品質を落とすわけにはいきません。がんばって良いぶどうを作るので、ぜひ岩舟町のぶどうを食べてみてくださいね! (佐山)



佐山猛夫さんと妻の富子さん、おばあちゃんのおや子さん、そして次男の尚輝くん。

種なし巨峰だから食べやすいだろう

うますぎだね

ぶどう、どれくらい食べていいのかな?



ひーん

ボクここ

ボクのぶどう...

どこのお店に並ぶのかな



花がついたら下を50コ残して実が付いたら今度は約30粒に減らすんだ

実を30粒にしちゃうなんて、もったいないな〜!

露地ぶどうは6月から7月上旬が花摘み。まず一房ごとに下の花を約50コ残して他を落とします。粒に成長したら、今度はまんべんなく太陽が当たって黒くなるように、所々の粒を落として約30粒に。こうして一房一房、しっかりした粒の甘いぶどうを作ります。露地ぶどうはさらに袋を掛けて、8〜9月に東京・神奈川に出荷します。



1パックは約350g。一房一房計りではかってフィルムを巻きます。

\* 「私たちが長く巨峰を味わえるように、ハウスや露地で少しずつ時期をずらして栽培するんですね。甘くて綺麗な形に仕上げるために、一房一房、細かな手作業を毎日長時間するのは重労働。安全性への配慮や重油の問題など、生産者の苦労があつてのこの「おいしさ」だとよく分かりました」(亜樹ママ)



(社)とちぎ農産物マーケティング協会

〒320-0033 栃木県宇都宮市本町12-11 JA会館4階 ☎028-626-2150  
HP「カラダにとちぎ」<http://www.tochigipower.com/>

応募頂いた個人情報は当選者への商品の発送の目的のみに使用します。アンケートは個人が識別できない形に集計し事業活動に利用します。