



弾ける美味さ！
信州中野のおいしいぶどう



たけだまさし
武田政志 さん（竹原）



日本一の産地を目指して―。 味にこだわる信州中野のぶどう

わが家のぶどう栽培

両親と妻と私の4人で「巨峰」「ナガノパール」「ピオーネ」「シャインマスカット」「クイーンニーナ」など8種類のぶどうを栽培しています。わが家は元々リンゴなどを栽培する農家でしたが、祖父の代からぶどうの栽培を始め、私はぶどう農家としては3代目になります。

現在は「JA中野市ぶどう部会」の部会長を務めており、県外へぶどうのセールスに行く機会も多くあります。お客さんの「おいしい」という笑

顔を見ると嬉しいもので、来年も良いものを作らなければという意欲が湧いてきます。

中野市のぶどうの歴史

本市で本格的に巨峰の栽培が始まったのは昭和28年ごろだといわれています。ぶどうといえば「デラウェア」や「ナイアガラ」が主流だった当時、大粒で味が抜群に良い「巨峰」が登場しました。当初は栽培が難しく安定した生産ができなかったようですが、次第に栽培技術が発達し、安定生産が可能になったことで栽培農家が増え、中野市は日本有数

の巨峰の産地となりました。現在では、5月に出荷する超加温栽培、6～8月に出荷する加温・無加温栽培、9～11月に出荷する露地栽培、11月に出荷する抑制栽培、12～1月に出荷する冷蔵出荷と、5月から翌年1月までの長期間にわたり、味にこだわったぶどうを出荷しています。

仲間との支え合い

地域のぶどう農家には、産地の歴史を築いてきた先輩方だけでなく、若い後継者が入ってきて活気があり、とても心強く感じています。

畑で栽培技術の話をしたり、お互いのハウスのビニールを張る作業をしたりして、仲間同士支え合っており、栽培をしています。昨年のことですが、突風でハウスのビニールが捲れ上がってしまったときに、園主が不在にもかかわらず近所の仲間たちが集まって直してくれたという出来事もありました。

中野のぶどうを全国へ

地元で採れた新鮮でおいしいぶどうを「おつかいもの」などに使っていたとき、「信州中野のぶどう」を自慢の逸品として皆さんにも宣伝していただければと思います。

信州中野発！

おいしいぶどうができるまで

甘くて果汁がたっぷりのおいしいぶどうはどのように栽培されているのでしょうか？巨峰の露地栽培の様子を、JA中野市の営農指導員の方に聞きました。

おいしいぶどうは、農家の皆さんの努力と愛の結晶です！



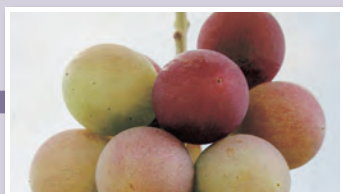
▲JA中野市でぶどうの営農指導員を務める清水達哉さん



②発芽（4月）：春を迎え、ぶどうの木から若い新芽が顔を出します



①剪定（12月～2月上旬）：枝を切るにより降雪によるぶどう棚の倒壊を防ぎます



⑨着色（8月）：巨峰は1粒ずつ着色が進んでいきます



⑩収穫（9月）：手間暇かけて育てたぶどうがついに収穫を迎えます



たけだ たかし
武田 貴 さん（竹原）



種無しで皮ごと食べられて、うまい。
シャインマスカットは革命だね

両親と私の3人で「巨峰」、「シャインマスカット」、「ナガノパープル」など6種類のぶどうを栽培しています。会社勤めをしていた時に、わが家のぶどうを取引先の方に送ったところ、とてもおいしいと想像以上に喜んでもらいました。幼いときから近くにあつて当たり前だったぶどうの魅力と、両親の仕事の素晴らしさをあらためて感じ、就農するきっかけになりました。6月からの房作りの時期は、朝4時に起きて暗くなるまで

日本一の産地を目指して

これからのイチオシは何と言つても「シャインマスカット」でしょう。種なしで皮ごと食べられて食感が良く、ス

わが家のぶどう栽培

畑で作業する日が3週間以上続きます。そんな大変な時期もありますが、秋に収穫を迎え、思い描いていたとおりのぶどうが出来たときの喜びは何事にも代えがたいものがあります。

トレートに甘い。初めて食べたときは本当に衝撃的で、自分でも早く作りたいと思つたのを覚えています。地域のぶどう農家の中でも「シャインマスカット」を作る仲間が増えてきて、栽培技術などを教え合いながら、日本一の産地を目指して頑張っています。

新鮮なぶどうの見分け方

どのぶどうも、軸が緑色でしっかりしたもののが新鮮です。また、ぶどうの表面についている白い粉を農薬などと勘違いしている方もいらつしゃいますが、それは「ブルーム」というぶどう自体が作り出すロウ物質です。水分の蒸発を防ぐなどの働きがあり、新鮮な証拠です。

おいしい食べ方

ぶどうは先端より肩の方が甘いので、食べる時は先端から食べていくと最後までおいしく食べられます。また、果実をそのまま冷凍庫に入れて凍らせて食べたり、凍った果実をスムージーにするのもオススメです。ほかに、炭酸水にぶどうを一日ほど漬けておくと、ぶどうが炭酸を吸ってシュワシュワとした食感になり、ワインのおつまみにピッタリです。



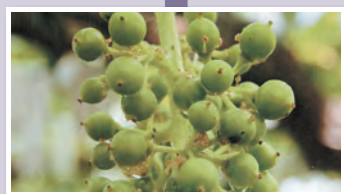
⑤開花（6月）：粒の先端が弾けて花が咲き、自家受粉します



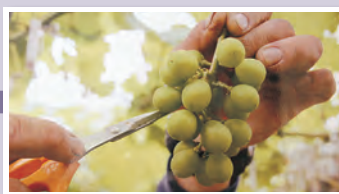
④房切り（5月）：花穂の上段を取り除き、穂先を摘んでぶどうの房の形を作ります



③芽かき（5月）：樹勢を調整するため、状態の良い新芽を残し、ほかの新芽を落とします



⑥幼果（6月）：結実して、パチンコ玉程度の「ぶどうの赤ちゃん」が誕生します



⑦摘粒（6月）：1房あたりの粒の数を調整し、不要な粒を落とします



⑧袋掛け（7月）：鳥や虫、獣に食べられないように袋を掛けます