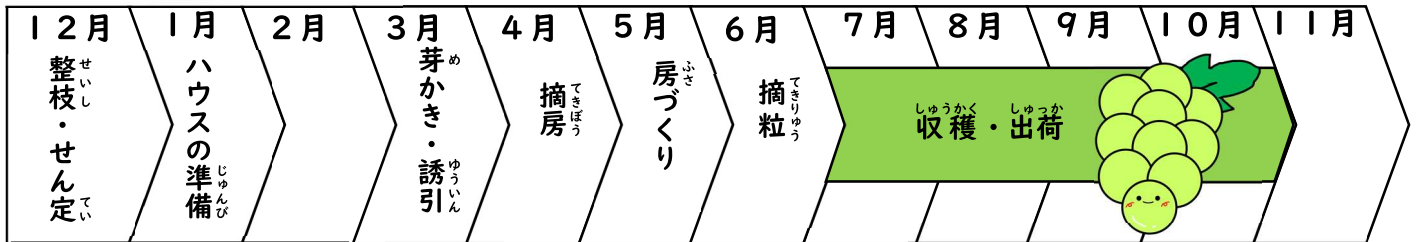


ふるさと逸品だより

シャインマスカット



今日の給食に登場するシャインマスカットは、日本で育てやすく、おいしくなるようにつくられたぶどうの一種です。甘く、皮ごと食べられるのが特徴です。今日はおいしさを保つためにくきを少し残しているため、くきはとって食べてください。



芽かき・誘引

木からたくさん出てくる枝の芽のうち、必要なものだけ残してとってしまいます。枝が大きくなったら作業しやすいように針金に固定します。

摘房

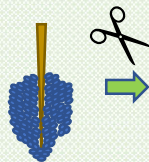
枝にぶどうの房が1房になるように不要な房をとりのぞきます。

木から誘引した枝です



房づくり

房の形を整えるために、不要な部分を切り取ります。



タネがないヒミツ!

シャインマスカットにはタネがありませんよね。

花が咲いてから1房ずつ、ジベレリン液につけることでタネがなくなるのです! シャインマスカットはこの作業を2回行います。

ジベレリン処理



摘粒・袋かけ

さらに形を整えるために粒を切り取ったり、日光や、病気、虫から守るために袋をかけたりして育てます。



▲色焼け防止のために青色の袋をかけています。

袋がかけられたシャインマスカットです。1本の木から150~200房! とれるそうです!

収穫・出荷



ぶどうをそだてる時に大変なのは、どんなときですか?

5月ごろから絶えず出続ける芽をとる作業が1番大変です。収穫の時期になると、毎日収穫があるので忙しくなります。



おらもと 村本さん

どんな時にやりがいを感じますか?

「おいしい」と言ってもらえたり、ぶどうの再注文があるとうれしいですね。農業は大変だけど楽しいです。これからも日本一のぶどう農家を目指して頑張ります!

おいしいシャインマスカットができるまでには、手間ひまがかかっていたんですね! 今日のシャインマスカットは、たくさんの宇佐市内の農家さんが育ててくれたものです。愛情込めて育てられたシャインマスカットをよく味わってくださいね!