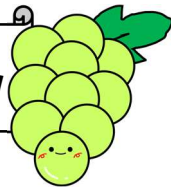


今日は安心院で採れる大人気のぶどう「シャインマスカット」が登場します。今回は特別に生産者さんに取材に行かせていただきました。大粒でパリッとした食感、種がなく皮ごと食べられること、とにかく甘いことから世代を問わずに愛されるシャインマスカット！しかしそこには、たくさん大変な作業がありました。今回はその作業の一部を紹介いたします！

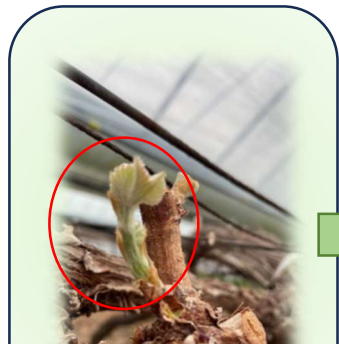
なんぶきゅうしよく 南部給食センター特派員が行く！

とつげき 突撃！

あじむ 安心院のぶどう園！



～おいしいシャインマスカットができるまで～



あたら 新鮮な芽ができました。

これがシャインマスカットの赤ちゃんです。かわいいですね♡



伸びてきた枝を、きれいに横に伸ばすために支柱に結び付けていきます。暑い中、この作業を一つ一つしていくのはとっても大変です。

タネがないヒミツ！

たね 種なしぶどうとして



し わた 知れ渡っている、シャインマスカットは元々

たね 種がない品種ではなく、作る過程で1房ずつジ

ベレリンという液体につける作業(ジベ処理)を

することで、種を無くしているんです。シャインマスカットはこの作業を2回行います。



1房1房、形を整えるために、不要な部分や、粒を切り取ったりして形をきれいにします。

こ～んなに立派になります！

様々な形のシャインマスカットがあり、ぶどうにも個性があるなと感じました。きれいな形を作ることも、とっても大変なんです。



しゅうかく 収穫・出荷

じどうせいと 児童生徒のみなさんへ

ごとう 後藤さん



まずは、農業の楽しさを伝えたいです。ぶどうを作ることは大変なことも多いですが、1つ1つに袋をかけ終わったときや手間をかけたぶどうが美味しくできあがった時はとても楽しくやりがいを感じます。

みなさんには、その時季にあった美味しいものをたくさん食べてもらいたいです。そして安心院のぶどうを「また食べたい」と思ってもらえるようにこれからも頑張りたいと思います。

わだしじしん 私自身もとても勉強になりました。愛情のこもったマスカットを味わって食べましょう！