



冷蔵庫で冷やしてから食べると
さらにおいしいです！

「食べてくださる方々を
思いながら作っています」

毎年、シーズン到来が楽しみな
「産直 シャインマスカット」。
生産者一人ひとりが、どうしたらおいしい
シャインマスカットができるのかを考え抜いて
生産しています。



露地で6月上旬頃に行われる房切りの様子。自然な状態では小さな蕾がびっしりつきますが(写真A)、それを手で取って減らし実となる部分を残します(写真B)。



ぜひ
お話しが
ください！



JA中野市ぶどう部会
生産者 販売部長
下田 貴之さん

コープの
産直



ぶどうの木にまんべんなく光が当たるように、湿り入っている葉がある場合は落とします(写真C)。実が成長してきたら袋掛けをして育てます(写真D)。同じ土地でもハウスの場合、露地よりも早く成長していました(写真E)。特別に、ハウス内で育てているぶどうの袋を開けて見せてもらいました(写真F)。

12ページで、
レシピをご紹介

今回ご紹介した
商品はこちら！

産直 シャインマスカット



宅配：毎週取り扱っています。
年内いっぱい取り扱う予定です

※産地はほかに、JAふくおか八女(福岡県)、JAしまね(島根県)、JAフルーツ山梨・JAふえふき(山梨県)、JA新潟かがやき(新潟県)、小布地産直グループ・JA松本ハイランド・JAながの(長野県)の場合があります

産直 シャインマスカット栽培の流れ(露地栽培の場合)

- ①剪定(1~3月)
前年に収穫した後の枝を切って、整えます。
- ②発芽・誘引
芽が出て枝が伸びてきたら、収穫線(ぶどう棚)に沿わせて方向付け(誘引)します。
- ③葉を落とす(6月はじめ)
葉が成長してきたらさらに誘引して、全体に太陽の光が当たりやすいように葉が混み合っている箇所を葉を落とします。
- ④房切り・開花(6月上旬頃)
蕾がいたら、開花直前に蕾の数を減らす作業をします。その時に花が咲きます。
- ⑤ジベレリン処理・摘粒(6月中旬頃)
ジベレリンという植物ホルモンで処理を2度(10日間空け)して
- ⑥袋掛け(7月中旬(後半))
ぶどうの日焼けと鳥害防止のために、袋掛けや笠掛けをします。
- ⑦糖度確認をへて収穫(9月20日頃)
9月、JA中野市の技術員が糖度の検査をします。ぶどうは「糖度が甘くなため、この部分を取って糖度計で検査をし、糖度19度を超えていれば、他の粒も糖度は十分あることになり、収穫開始日が決定します。収穫は、ハサミで一切の手作業です。
- ⑧出荷
収穫箱に入れられたぶどうは、集出荷センターに出荷し、重さによって選別・箱詰めされてコープに届きます。

おいしいさを逃すことなく

種がなく丸ごと食べられ、ひと粒は
おはると甘さとみずみずしさが口の中
に広がる「産直 シャインマスカット」。
年々人気上昇しているぶどうです。

長野県北部に位置する産直産地の
一つ、JA中野市では550人の生産
者がぶどうを生産しています。生産
者を訪ねたのは6月6日、露地では
ぶどうの小さな蕾がつき、ハウス裁
培のものにはすでに袋がかけられて、
たくさんのぶどうが育っていました。
ぶどうを育てて23年目、JA中野
市ぶどう部会の生産者、下田貴之さ
ん。家業だった農業を始めたのは23
歳のときです。

「私たちは5人でぶどうを栽培して
いて、現在はその8割がシャインマ
スカットです。この品種が誕生した
15年ほど前から栽培しています。中
野市は、暑い時期でも夜は涼しく
なっており、寒暖差があつていいんです。
おいしいぶどうができるんですよ」
夜間の気温が低いと、ぶどうが日
中に蓄えた養分を浪費せず、おいしさを
逃すことなく成長するといえます。
昼夜の寒暖差は15~20度あるときも。

「なるようになる」
という気持ちも大切

「ぶどうを栽培するうえで、一番大

事なのは天気です。日照量と適温、
適度な雨量です。あとは摘粒作業も
大事です。JA中野市ではひと粒を
大きく、甘くするため、ひと房35粒
というルールで粒を減らして育てま
す。ぱつと見て、35粒がわかるよう
になるんですよ。糖度は19度以上と
決まっています。どの生産者のぶどう
もおいしくなるよう栽培しています」
JA中野市では、7月に35粒で育
っているかを、9月には糖度が基準以
上あるか、技術員による回の一音点
検をへて、収穫時期を決定しています。
「天気が相手の仕事です。完璧に仕
事をして完璧にいかないことはよく
あります。だから、なるようになる
よ。という気持ちも持ちつつ仕事
をしています」

「こんなにおいしいぶどう、食べた
ことない！」という言葉はいたたく
と本当にうれいしです。私たちは、
食べてくださる組合員の皆さんの姿
を直接見ることはないですが、いつ
も食べてくださる方々のことを思い
ながら作っています。

生産者一人ひとりが、どうしたら
おいしいシャインマスカットができ
るのかを、考えて考えて考え抜いて
生産しています。これからも、組合
員の皆さんの期待に応えられるもの
を作っていきたいなと思っています。
「そう下田さんは、作業の合間
に話してくれました。」

※JA中野市の基準、長野県の基準は18度。
また都道府県によって独自の設定があるた
め基準は異なります。