

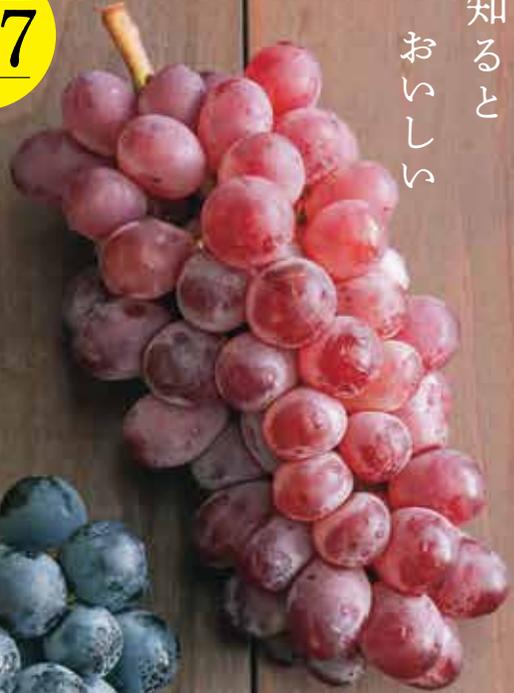


ほっぷ すてっぷ

じゃ
JAんぷ
Plus +

2024
Vol. 17

つくるを知ると
もっと、おもしろ



特集

ブドウ

JAいわて中央ぶどう生産部会では毎年、ぶどうの出荷開始に合わせて、大きさや形、着色などの選別基準を確認する「目ぞろい会」を行っています。味や糖度、香りが十分に乘ったおいしいぶどうが出荷されるよう、品質管理を徹底し、皆さんの食卓にお届けしています。



目ぞろい会には、ぶどうの生産者や市場担当者が参加します。JAから出荷するぶどうの基準やルールを統一することは、品質を一定に保つための重要な取り組みです。



8月下旬から10月中旬までの安定出荷に取り組んでいます



①松原農園では計3.5haの畑でキャンベルやサニールージュ、シャインマスカットなどの生食用品種や、醸造用品種などを栽培しています②収穫したぶどうは房の形をハサミで整えた後、丁寧に箱詰めします③ぶどうの出来を確認しながら収穫する貴浩さん

ぶどう作りは、冬場の剪定作業に始まり、春先の芽かきや誘引、ぶどうに養分を集中させるために房の数を制限する摘房、房の粒を整える摘粒、袋掛けなど、収穫までに様々な作業が続きます。凍てつく寒さの冬も、酷暑の夏も、ぶどう畑での手仕事は1年を通じて絶えることはありません。

さらに、貴浩さんのこだわりの一つが「土づくり」です。理想とする畑の土壌に近づけるため、赤沢地区の粘土質な土壌に有機物を混ぜ込み、団粒化を促進。フカフカと柔らかい山の特徴をぶどう畑で再現することで、保水性と

排水性に優れるという相反する性質を兼ね備えながら、通気性も高く、必要な栄養分を蓄えた豊かな土壌に仕上げます。おいしいぶどうは健康な樹から。その土台となる土づくりに対する思いはひとしおです。

今後について、貴浩さんは「この地域の10年後、20年後の姿を考え、ぶどうの産地をどのようにに継承していくかを考えていかなければいけない」と将来を見据えながら「年々、消費者の好みは移り変わっています。世の中で需要のある品種をしっかり和捉えています」と力強く話しています。



Profile

Yoshida Takahiro
吉田 貴浩さん (45)

紫波町でぶどうを栽培する専業農家。JAいわて中央ぶどう生産部会(会員数: 150人)の部会長を務める

秋の味覚!

県内一のぶどう産地

JAいわて中央(盛岡市・矢巾町・紫波町)は、県内有数の果樹産地。なかでも、紫波町の東部地域では、ぶどうの栽培が盛んに行われ、生産量は県内一を誇ります。今回は、紫波町赤沢でぶどうを栽培する吉田貴浩さんを訪ねました。

フルーツの里が育む
自慢のぶどうを味わって

古くから果樹栽培が盛んな紫波町の東部地域。あちらこちらにぶどうの棚が広がる緩やかな丘陵には、雨よけにピンと張られたビニールがアーチ状に連なり、真夏の日差しを反射してキラキラと輝いています。

8月下旬、収穫を間近に控えた「キャンベル」の甘く芳醇な香りで満ちた畑で迎えてくれたのは、紫波町赤沢にある「松原農園」の吉田貴浩さん。学生時代には果樹栽培を学び、農家の栽培指導や地元ワイナリーで醸造などに携わった後、15年前に就農しました。「紫波町産のキャンベルは甘みと酸味のバランスが良い。甘みを引き締める柔らかい酸味が特徴です」と話す貴浩さんは「パティシエなどフルーツの目利きのプロからも『うま味が強く、香りが良い』と評判です」と笑顔を見せます。

いわてコレ推し

From 産地産地 -JAいわてグループ今月の推し-VOL.3 | JAいわて中央

インタビューの様子は
JAいわてグループ公式
YouTubeチャンネルに
てご覧いただけます。



公開日: 2024年9月15日(日) YouTube

ぶどうの品種紹介

JAいわて中央のエリアは県内有数の果物の産地。緩やかな丘陵地帯が広がる、恵まれた気候風土をいかして、様々な品種のぶどうが栽培されています。品種ごとの味や香り、食感の違いを楽しんでみてください！



出荷時期
9月中旬～
10月上旬

ナイアガラ

糖度が高く甘みが強く、果汁が豊富。小さめの粒で種入りですが、果肉は柔らかく、皮離れがよく食べやすいのが特徴。



出荷時期
9月上旬～
9月中旬

べにいず 紅伊豆

大粒の果実で美しいルビー色。果肉は甘みと酸味のバランスが良く、香りが良いのが特徴。皮はやや厚みがあるので、皮離れがよく食べやすい。



出荷時期
8月下旬～
9月下旬

キャンベル

甘みと酸味が調和した深みのある味わい。特有の香りと豊富な果汁が特徴で、ワインやジュースにも利用されている。



出荷時期
9月上旬～
9月中旬

ふじみのり 藤稔

大きな粒が特徴でボリューム感たっぷりなぶどう。甘くジュースで、果肉は柔らかくみずみずしい食感。



出荷時期
9月中旬～
10月上旬

シャインマスカット

ジュースで上品な甘さと芳醇な香りが特徴。種がなく、皮ごと食べられるので、硬めな果肉のパリッとした心地よい食感が楽しめる。



出荷時期
8月下旬～
9月中旬

サニールージュ

美しいルビー色の果実が特徴で、香りがよく、糖度が高い品種。種がなく、皮離れが良いため、子どもでも食べやすい。

POINT 3 食べ方

ぶどうは樹の上で完熟させて収穫するため、店頭に並んでいるものが食べ頃です。購入後は新鮮なうちに、なるべく早く食べましょう。食べる30分～1時間前に冷蔵庫の野菜室で冷やすとぶどうの甘さが引き立ちます。

POINT 2 保存方法

ぶどうはとてもデリケートな果物で、あまり日持ちしないため、購入後はすぐに冷蔵庫の野菜室で保存しましょう。房ごと保存するときは1房ずつポリ袋へ。粒で保存するときは、枝を2～3mm残してハサミで切り離し、ペーパーを敷いた保存容器に入れましょう。

POINT 1 選び方

ぶどうの表面についた白い粉の正体は「ブルーム(果粉)」といいます。農薬や汚れと間違われることもありますが、ブルームは新鮮な証拠！ブルームは、果実の水分の蒸発を防ぎ、鮮度を保つ役割があるため、生産者は収穫の際にできるだけ落とさないように丁寧に扱っています。ぶどうは水洗いすると傷みやすくなるので、食べる直前に優しく洗い流すようにしましょう。



POINT 1 選び方

粒がふっくらとしていてハリがあり、房の全体がしっかりと色づいているものを選びましょう。また、ぶどう選びは「軸」にも注目！軸が太くてしっかりしているもののほうが健康に育っているため、おいしく味わえます。軸の色が青々とした鮮やかな緑色だと鮮度も抜群です。



もっとおいしいぶどうの食べ方

農業のお仕事をしてみませんか？

JAいわて中央の「無料職業紹介所」

JAいわて中央では、2017年2月に厚生労働省の認可を受けて、無料職業紹介所を開設しました。農作業が特に忙しい時期に働き手を求める農家と農作業で収入を得たい求職者をつなぐ事業です。職業安定法に基づき、働き手を求める農家に対して、希望する労働条件(品目や勤務地など)が一致する求職者を無料で紹介・斡旋し、マッチングを行っています。



よくあるQ&A

Q. 求職登録に費用はかかりますか？

A. 求職登録や求人のご紹介は無料です。また、採用決定後も手数料等はいただきません。

Q. 出勤できる曜日や時間帯が決まっているのですが動くことは可能でしょうか？

A. 長期間のほか、短期間・短時間など、雇用条件は農家さんによって様々です。学生さんや主婦の方はもちろん、Wワークなど、働く方のライフスタイルに合わせた勤務が可能です。その他、希望勤務地や勤務時間、作業内容にあわせて求人をお選びいただけます。

Q. 農作業が未経験なのですが大丈夫でしょうか？

A. 紹介所を利用する方の多くが農作業未経験者です。JAいわて中央のYouTubeチャンネルでは、農作業のイメージを掴んでいただくため「農作業マニュアル動画」を公開しています。また、実際の作業はそれぞれの現場で教わりながら覚えることができます。

YouTubeチャンネル



利用の流れ

JAいわて中央 無料職業紹介所

求職者

農業のお手伝いをしたい方、お仕事を探している方

求人者

働く人を探している方



お問い合わせ

JAいわて中央 無料職業紹介所 (紫波地域営農センター内)
 〒028-3307 紫波町桜町字上野沢38-1
 TEL: 019-676-3346 / FAX: 019-672-1595 (受付時間 8:30~17:00)

最新の求人情報はこちら



秋の味覚が続々! イチオシ リンゴ

8月下旬からリンゴの早生品種が続々入荷中です! 和梨や西洋なし、ぶどうなどの果物も種類豊富に取り揃えております。



地元産のリンゴが売り場に並びます



地元で採れた「新鮮」「安全」「安心」な農畜産物を豊富に取り揃えております

貴重な逸品! 津志田芋



盛岡市の津志田地区で栽培される里芋は「津志田芋」と呼ばれるブランド品。江戸時代から栽培され、盛岡市出身の詩人・石川啄木が「恋しくは今も昔も津志田の芋子の味」と詠んだほどの逸品! とろけるような食感と粘りの強さが特徴で、希少価値の高い里芋です。

イベント情報

- 8/24(土)~10/13(日) (予定) ぶどうまつり
- 9/16(月)~23(月) 秋の彼岸セール
- 9/21(土)、22(日) みちのく清流どりフェア

サン・フレッシュ都南

〒020-0853 岩手県盛岡市下飯岡21-180
 TEL: 019-637-6801 FAX: 019-637-6802
 【営業時間】 9:00~18:00 【休業日】 1月1日~3日、2月末日



Present

読者プレゼント

■応募方法

ハガキまたはJAいわて中央ホームページの応募フォームでご応募ください。希望する商品の番号(1点のみ)、郵便番号、住所、氏名、年齢、性別、電話番号、本誌の入手方法、本誌へのご意見・ご感想をご記入の上、下記の宛先までお送りください。

■応募締切

2024年10月11日(金)消印有効

■応募先

〒028-3453 紫波郡紫波町土館字沖田98-20

JAいわて中央 企画管理部企画課行

※当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。なお、商品はサンフレッシュ都南より発送いたします。

※お客さまの個人情報は、アンケートの集計、賞品の発送、JAいわて中央のマーケティング活動の目的以外には使用することはありません。



01

紫波フルーツパーク
紫波町のジュースセット

※本商品はジュースです。
ワインではありません

抽選で
3名様



02

JAいわて中央
旬のりんご詰め合わせ
3kg

抽選で
3名様



※写真はイメージです
※出荷状況に応じた品種をお送りいたします



パチン、パチンと
小気味よい^{はらみ}鉄の音が響く
秋のブドウ畑。
収穫に励む人たちの
優しく丁寧な手仕事が光ります。
甘さや酸味、コク、香り、
弾けるような食感を
旬のブドウで楽しんで。



JAいわて中央のSNSでは写真や動画で農業や食の魅力を発信しています



「食農立国」とは

JAいわて中央管内で生産される農畜産物のブランド化を目指した商標登録名です。

JAいわて中央が目指す「食農立国」には、食を囲む人たちと、農業を営む人たちとの繋がりを大切に、「その食卓の向こうに安全・安心で美味しい農畜産物と美しい農村の風景を提供し続けたい」という思いが込められています。

私たちは 次世代につながる美しい農村と豊かな農業継続のため環境を守ります
次世代を担う子供たちに食の大切さを伝えます
地域社会や多くの消費者とのふれあいを大切に訪れたい里づくりを目指します

支所のご案内

営業時間:平日9時~15時
定休日:土・日・祝日

紫波支所 〒028-3307 紫波町桜町字上野沢38-1
TEL:019-676-3619

矢巾支所 〒028-3615 矢巾町大字南矢幅14-109
TEL:019-697-6888

都南支所 〒020-0853 盛岡市下飯岡21-180
TEL:019-638-0075

盛岡支所 〒020-0053 盛岡市上太田上野屋敷2-1
TEL:019-659-0616

JAいわて中央地域コミュニティ誌「ほっぷすてっぷJAんぶPlus」2024年第17号

発行/岩手中央農業協同組合 発行日/2024年9月 編集/企画管理部企画課 〒028-3453 岩手県紫波郡紫波町土館字沖田98-20 ☎019-673-7480