

いわてコレ推し

Season 3

From 純情産地 ~JA いわてグループ 今月の推し!~VOL.3 | JA いわて中央

紫波町産ぶどうは

旨味と香りが強く美味

一年を通じてぶどうの樹を健康に管理

約3.5ヘクタールの畑で生食用とワイン醸造用のぶどうを半々の割合で生産しています。うちの畑の土壌は山の腐葉土のように保水と保肥、また反作用の排水と排肥、どちらの力も併せ持つようこだわっています。ぶどうの樹は地下からしみあがる水を養分と一緒に吸い上げ、葉の裏で呼吸し、光合成をします。気温が高いと呼吸量が多くなりそのエネルギーを果実から消費するので、灌水装置を使ってハウス内の温度や湿度を管理しています。

8月下旬から始まった収穫も今まさに最盛期を迎え、収穫どきを見極めながら一つひとつ大切に収穫しています。



今月のコレ推し!

ぶどう

今年の美味は昨年来の手入れの結実

ぶどう栽培は剪定や草刈り、畑の土づくりなど一年を通じて作業と樹の手入れを行います。今年のぶどうの美味しさは、昨年来の「ぶどうの健康管理」の結果なんです。収穫と同時に、来年を見据えた花芽づくりを始めています。「キャンベル」は全国で作られている品種ですが、紫波町産は甘味と酸味のバランスが良く、旨味と香りが強いと市場から好評です。ぶどうは追熟しないので、ぜひ新鮮なうちに味わってみてください。

JAいわて中央 ぶどう生産部会 部会長 松原農園 **吉田 貴浩さん**

今月のコレ推し! ぶどう

JAいわて中央では主力品種の「キャンベル」をはじめ、近年人気の「シャインマスカット」や「藤稔」、「紅伊豆」などを生産。昨年は約49,000ケースを出荷しています。生産者が集う目揃い会や選果場での品質検査を実施し、糖度や香りが高く味味の良いぶどう出荷に努めています。



推しの選び方! 軸の色、実の白い粉がポイント!

軸が濃い緑色のものは適熟収穫のサインです。また、実の表面が白っぽいのは「ブルーム」と呼ばれるぶどう自身が分泌する保護膜。白い粉が濃いほど新鮮で、旨味や香りがしっかりしています。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してください。



いわてコレ推し! YouTube好評配信中!

スマートフォンで右のコードから簡単アクセスOK! 農家さんの“生の声”をJAいわてグループ公式YouTubeチャンネルで随時配信しています! ぜひご覧ください。



JAいわて中央から「紫波フルーツパーク・紫波町のジュースセット(ぶどう×2本)」を抽選で2名様にプレゼント!

- 郵便はがき、または応募フォームより、必要事項をご記入の上、ご応募ください。当選は発送をもってかえさせていただきます。(10月中に配送いたします。)
- 締切日:令和6年9月22日(日)当日消印有効
- ※ご応募いただいた個人情報は商品発送以外には使用いたしません。
- ※写真はイメージです。



こちらのコードをスマートフォンで読み込んでご応募できます。▶

020-8799
盛岡中央郵便局留
いわてコレ推しプレゼント係

- 氏名
- 住所
- 電話番号
- 年齢
- 職業
- ご希望配達時間帯

JAに対するご意見・ご提案などをご記入ください

耕そう、大地と地域のみらい。

JAいわてグループ



〒020-0022 盛岡市大通一丁目2-1 JA岩手県中央会 JA支援部
TEL.019-626-8519