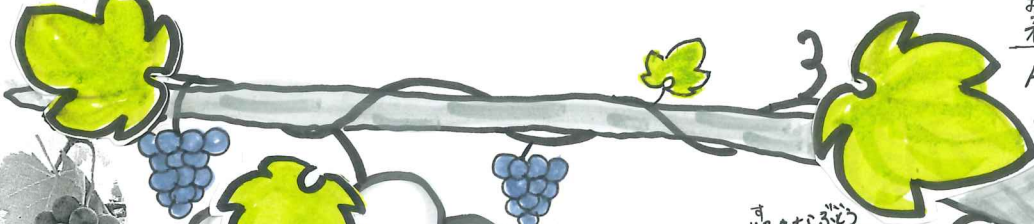


お表のワイズの答え

A.ぶどうは、
つるに葉が
なります!!



JALしまね西いわみ
ぶどう部会 青年部
ぶらち部長
あおき たかし
青木高史
さん



好きなのぶどう
巨大峰

見て感じて食べてみよう!

今日は、今が旬! あまておいしい「ぶどう」を作っておられる
生産者さんを紹介します。

青木さんは、津和野町出身で、ぶどう農家になって6年目
になります。ぶどう農家になる前は、仙台で焼き肉屋さんを
経営していたそうです。趣味は読書で、どんな場所でも
本を読んでしまう。読書家です!



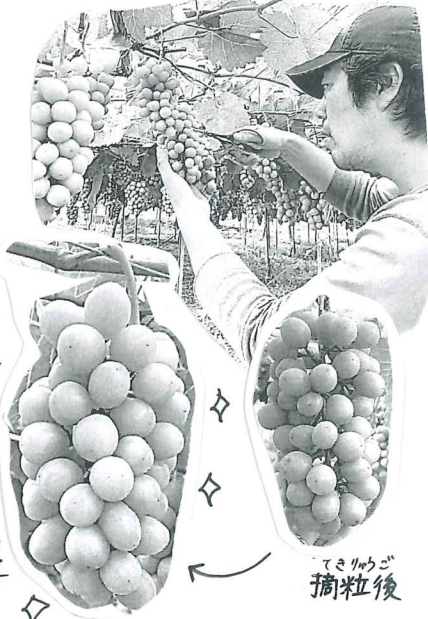
青木さんのハウスは
50アール (=学校のプール約16ニ分の)
広さで、年間4七のぶどうを
人で作っているそうです。

 x16こ!!

生産者さんを
紹介します!!

きれいで大きな
ぶどうをつくるポイント!

「摘粒」といっていらない
粒をヒリのぞく作業をします。残った
粒を大きくしたり、形をそろえたり、
粒が割れるのを防ぐために行います。
どの粒をとったらきれいな形になるか
考えながら、一房ずつていねいに摘粒
しておられるそうです。



摘粒後

青木さんにインタビューしました!!

● こだわりは何ですか?
農業の使用を極力減らすよ
に努め、一房ずつていねい
につくっています。

● ぶどう作りで大変なことは何ですか?
ぶどうは、高温多湿によわいので
温度と湿度の管理が大変です。暑い
ときはビニルハウスを開ける雨
が降ったら閉めるなど細かく調整します。

おいしいぶどうが益田から世界へ!!

青木さんのぶどうは、食物の安全や
環境に気を配ってつくられていると島根県が
認めているしるしである「美味しね認証」を
取得しています。おいしいぶどうは、市内だけで
なく、県外に出荷されたり、関東の大手スパー
「イトーヨーカドー」でも販売されています。シャインマスカットは海外へ輸出されているそうです。



島根県観光キャクター「しまねっ」島根県産GAP認定