

伊佐沼近くの「川越市グリーンツーリズム拠点施設」より、五感が喜ぶ“わくわく情報”を発信します



「幻の巨峰」

川越のぶどうは地元では大人気！ほぼ直売と宅配で完売してしまい、市場にはほとんど回りません。「幻の巨峰」とも言われ、希少な存在です。

現在は巨峰の他、人気のシャインマスカットを中心に、さまざまな品種が生産されています。

今号と次号で、川越のぶどうを紹介します。

巨峰作りのパイオニア

大粒で糖度の高い「巨峰」は、静岡県伊豆市で、農学者の大井上康(おおいのうえやすし)氏が研究を重ねた末、昭和20年(1945)に作られた品種です。

その大井上氏を師とする堅木一進氏(川越市的場)は、それまで地域の農業の中心であった養蚕や水田の転作作物として巨峰作りを進めていきました。

絆を育み、おいしさを追求する組合

昭和39年(1964)、川越市葡萄生産組合の前身である「巨峰会」が結成されました。当時、東京の市場は生産者が個人では出荷しづらい状況だったため、組織的に出荷したのが始まりです。

現在は21名の組合員で、12月と5月に「剪定講習会」、6月に「房づくり講習会」を実施しています。

栽培技術は年々進化することや、生育方法も多様なため、より美味しく、形の良いぶどうを作るために毎年、努力が重ねられています。

発足から60年目の今年、新たな試みとして「目揃え会」を実施します。生産者が各々のぶどうを持ち寄り、試食や情報共有を行う予定です。



講習会の様子

お互いに研鑽しあって、より良いぶどうを作りたい！

※市内には組合に加入していないぶどう生産者もいます。

川越のぶどうは、山梨県のぶどうに勝るとも劣らない！

6月上旬のぶどう棚→まだ粒は緑色で小さく、固い。種無しにするための葉(ジベレリン)に漬けたり、粒や房の大きさを整えるための間引き「摘粒(てきりゅう)」を行うなど、とても忙しい時期。



川越のぶどうを味わうには

「知る人ぞ知る」甘くて美味しい川越のぶどうは、一房ずつ手作業で丁寧に作られ、とても手間がかかります。

生産者の中には「もっとたくさん作りたい」と思っているものの、人手不足のため「これ以上は作れない。毎年決まったお客さんの分を作るだけで精一杯。」

という方もいます。

7月下旬ごろから9月中旬(一部は10月上旬)にかけて、各ぶどう農家の庭先販売所で購入できます。目印はのぼり旗！限られた販売期間を逃さずに、ぜひ感動の美味しさを味わってください。

生産者と販売所の紹介は裏面→

川越のぶどう生産者と庭先販売所

① 大室ぶどう園

おおむろまさかず
大室正一さん
川越市笠幡892
049-231-3584
8月中旬～9月半ば



「ぶどうは芸術的」と語るのは川越市葡萄生産組合長の大室さん。他の果物とは異なり「手をかけることによって、作りたい房の形（丸や三角）に作れるのがぶどうの面白さ」とのこと。実を大きくするために副梢（ふくしょう・わき芽のこと）を切るなど、葉や枝の観察も常に欠かせません。

生産しているのは7品種。特にマスカダーティーンはシャインマスカットより甘くて皮が薄く人気です。生育が難しい巨峰も、今年は開花時の天候に恵まれ、花がたくさん咲き、種がしっかりと育ったので、実も大変良い出来です。

「川越のぶどうをおおぜいの方に食べていただき、美味しいと言ってもらいたい」と大室さん。情熱と手間暇の詰まった作品をぜひご賞味ください。



他の庭先販売所は「川越プチマルシェ」から→

② ぶどうと苺の沼田園

ぬまた としあき
沼田敏明さん
川越市的場135-2
049-231-3612
080-9346-5801
8/20～詳細はHP掲載



売り場の様子(昨年)



けずり苺

巨峰・シャインマスカット・ヌーベルローズ・バイオレットキングなど、食味の良い9品種のぶどうを生産しているのは沼田さん。直売は8/20頃から10月初め頃まで。9月中旬以降、日時限定でぶどう狩りも予定しています。また、直売日にはカフェで「けずり苺」を販売します。

2017年1月、沼田さんは長年勤めていた金融機関を退職し、父親の遺した巨峰園を引き継ぎ就農しました。ぶどう園の拡張に加え、イチゴ観光農園を始め、青パイヤなども生産しています。現在、ブルーベリー狩りやキウイ狩りも計画・準備中。また、カフェではスムージーやジャムなどの加工品も販売予定で、年に何回も訪れなくなる観光農園になりそうです！

③ 稲葉ぶどう直売所

いなば よしあき
稲葉義明さん
川越市笠幡44-2
049-231-3599
8/20頃～9/10頃
9:00～16:00頃

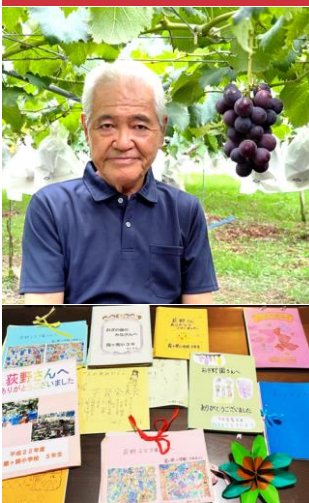


ぶどう作り30年になる稲葉さんは、巨峰とシャインマスカットの2品種を生産しています。就農のきっかけは、畑を担っていた祖父の体調が悪くなり、祖母がぶどう作りを始めたものの、それまで栽培していた野菜とは異なる難しさがああり、会社員だった稲葉さんが手伝ったことからでした。

暑さ、寒さ、悪天候の中でも農作業を続ける苦勞がありますが「川越にも美味しいぶどうがあることを知ってもらいたい」と稲葉さん。もぎたてが一番美味しく、軸が茶色に変色していないものが新鮮でお勧めだそうです！

④ 荻野園

おぎのかずひと
荻野和人さん
川越市的場128-1
049-231-3611
8/20頃～



子ども達からのメッセージ

荻野さんがご自身の「宝物」と大切そうに見せてくれたのは、子ども達からの、たくさんのかわいらしいメッセージ！市内の学校や幼稚園の「ぶどう園見学」のお礼の贈り物です。

荻野さんの父親がぶどう生産を始めたのは、昭和46年頃。国の政策である米の生産調整のため、田んぼをぶどう畑に変えました。荻野さん自身は学校卒業後、農協に就職。定年退職後に本格的にぶどう生産を始めました。現在75歳、「今が一番楽しい」と笑い、15品種ものぶどうを生産しています。他に桃・プラム・梨・柿・キウイなども。「農産物は栽培が難しいけれど、上手にできるとすごく綺麗。ぶどうは絶対に美味しいから食べに来てほしい！」と力強く語っていました。

イベント案内



川越市HP(一部イベントは市内在住者のみ対象) → <https://t.co/psN0trlQS>

←蔵inガルテン川越グリーンツーリズム推進協議会HP <https://kawagoe-gt.com/>



川越市グリーンツーリズム
拠点施設HP → <https://kawagoe-gt.jp/>



←「わくわくグリーンツーリズム通信」のご感想や、農業者・関係者へのエールをお願いします



←バックナンバーはこちら <https://www.city.kawagoe.saitama.jp/kurashi/nogyo/GT.html>

発行:川越市グリーンツーリズム拠点施設
住所:川越市大字伊佐沼 887 (祝日以外の月曜休館)
電話:049-226-6551 (休館日を除く8:30～21:00)