

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



“知る人ぞ知る”川越産のぶどう。  
前号に引き続き、2名の生産者を紹介します。



## 新進気鋭！永山ブドウ園

川越市豊田本でぶどう農園を営む永山 泰(ながやま やすし)さんは、ぶどう作りを始めて5年目を迎えています。現在はBKシードレスとシャインマスカットの2品種を栽培しており、8月26日から直売を開始します。昨年のはぼり旗を立てて売り出しをしたとたんに、すぐに完売しました。

「知ることによって動物による被害を減らせるだけでなく、「畑をきれいにしている人間が作っているぶどうは美味しい」との山畑さんの言葉が心に響いています。

永山さんを厳しくも温かく指導してくれるのは、約50年ぶどう農家を営んだ山畑 博(やまはた ひろし)さんです。永山さんはもともと農家志望でしたが、学校卒業当時には就農するための土地や条件が整っておらず、東京の民間企業に就職しました。しかし、父親の病気をきっかけに川越に戻り、再び農家になる道を探りました。農業大学校に1年間通い、川越市役所からの紹介で山畑さんと出会い、新規就農することができました。当時、山畑さんは80歳。高齢のためぶどう農家からの引退を希望していました。永山さんは、山畑さんの所有していた畑と機械をそのまま借りることができ、最初の2年間は農協に土地借用代やスタート費用の補助を受け、3年目からは自力で営んでいます。

今年ぶどうの生育の早さに剪定作業が追いつかず、一部に大小さまざまなぶどうができてしまいました。広い畑を一人で管理するには、もっと効率的に作業すべきだったと振り返ります。「天候に恵まれたおかげで出来は良いですし、食べる皆さんは十分美味しいと言ってくさるけれど、本当は全て理想の大きさ、理想の形のぶどうを作りたい」と永山さん。「農作業の苦労はありますが、それはみんな同じ。サラリーマン時代よりもずっと充実していて楽しい。川越は農家の後継者不足なのもったいない。せつかくたくさん土地があるのだから、若い人が、農業に興味をもって継承していけたらいいのに・・・」と語ります。

永山さんを指導してくれるのは山畑さんだけでなく、川越市葡萄生産組合の先輩農家の皆さんもいます。永山さんを気にかけて畑を訪れてくれる皆さんに、「本当にありがたい」と感謝しています。

そして最も励まされるのは、応援して買ってくださいのお客様。1年目から毎年買ってくださいの方も。「まだまだ初心者。少しでも先輩農家に追いつきたい」と語る永山さんのぶどうを、ぜひ味わってみてください！

ぶどうの木や葉、房の管理は本当に難しいと永山さん。山畑さんは永山さんを「10年間は見守る」と言ってくれます。「山畑さんのぶどうに近づきたい、認められたい」という気持ちで取り組む永山さんは、「最初の年は、ただひたすらぶどうを作るだけだった。最近ようやく周りが見えるようになってきて、畑全体をきれいにし



永山 泰さん(46歳)  
販売中は入口道路沿いに「ぶどう」等の、のぼり旗を出しています。気軽にお立ち寄りください。

**永山ブドウ園**  
川越市豊田本4-11  
Tel:090-4424-4387  
8/26～販売開始



**藤倉ぶどう園** (※裏面)  
川越市藤倉2-3-1  
Tel:049-246-8914  
8月中旬～9月10日頃  
9:00～17:00(日曜日は16:00)





# 研究熱心！藤倉ぶどう園

園主の藤倉伸敏(ふじくらのぶとし)さん(写真左)は、農業系のメーカーに定年まで勤めていました。全国の農業関係者を訪問し、野菜や果物の生産に深くかかわってきました。現在は、父親のぶどう園を継ぎ、会社員時代に培った人脈と知識を、生産と経営に大いに活かしています。

今年、販売しているのは①巨峰 ②マスカサートーン

③スカーレット ④シャインマスカット ⑤クイーンニーナ ⑥バイオレットキング。その他にも新しい品種の栽培に挑戦しています。ぶどうは、苗を植えて3年目ごろから試験的に収穫できますが、本格的に良品を販売できるのは5年目ごろから。将来もコンスタントに、複数の人気ある品種を販売できるように、長期計画を立てています。



巨峰

マスカサートーン



スカーレット

シャインマスカット



クイーンニーナ

「糖度」「うま味」の他、「食感」にもこだわっています。苦労もありますが、課題がクリアできた時は安心感があります(笑)

また、どうしたら安全で美味しいぶどうができるのか研究を重ねています。農業関連の試験機関でデータを出してもらうことも。「ぶどうは根が勝負。根元には気を使っている。」と言う藤倉さんは、微量元素(\*)を上手にコントロールし、根の張りを良くしています。(※微量元素とは、植物の生育に欠かせない成分のうち、その必要量が、ごく微量のもの。不

足すると生育が悪くなる。) 昨今の肥料や資材の高騰は悩みの種ですが、市場に合わせつつも「できるかぎり求めやすい価格で販売したい」と藤倉さん。生育時の粒抜きが重要なポイントです。中にもぐり込んでしまった玉よりも、張り出している玉の方が美味しいからです。生育時に手をかければかけるほど、理想的なぶどうができま

すが、その分生産コストがかかります。どんなぶどうを、どう販売したらより多くのお客様に喜ばれるのか、お客様の声を聞きながら検討しています。

「地元の皆さんに喜んでみたい、少し離れた方にも興味を持ってもらいたい」と語る藤倉さんのぶどう。限られた販売期間を逃さず、ぜひお買い求めください。(住所等は表面に)



贈答用の発送注文もたくさん受けています。(配送伝票の記入が必要なため、直売所にお越しください)

## Report 市民農園

8月某日、情報提供がありました！



情報提供者 Aさん

職場のMさんが市民農園で甘〜いメロン作りに成功！一口大に切り「Mさんメロン」と書いたラベルを貼って配ったら、大ウケでした！



2023. 8. 3

…ということで、早速Mさん取材！



Mさん 50代男性 金融機関勤務

「記事になるなんて申し訳ない」とおっしゃりつつも、取材に応じてくださいました。

大小さまざまなメロンが20個以上できました。大きなものは直径約20cmくらいです。メロンを作れると、畑作業の満足感が高まります！予想以上に甘くて、職場の皆さんにも喜んでいただけて、次もやってみようとする気が湧いてきます(笑)



昨年の失敗を教訓に、脇から出てくる枝をなるべく切らないようにしました。水やりは2日に1回、収穫直前は甘みを引き出すために控えました。品種は「ころあま」、苗はホームセンターで購入し、比較のために自宅のベランダでも栽培していますが、畑ほど大きくはなりません。害虫は1匹ずつ手で取り除き、枝を切ったら切り口を焼き、丁寧な手入れをしたら、甘いメロンになりました！

皆さんも「農のある生活」を楽しんでみませんか？

## 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」のご感想や情報、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)