

千客万来

～ 第 26 号 ～



1 ごあいさつ

盛夏お見舞い申し上げます。

毎年のご愛顧本当に有難うございます。皆様のご支援のおかげで、本年もご案内をお届けできますことを、心より感謝申し上げます。

当地方は、今年は空梅雨で、高温多日照傾向のため、砂漠地帯原生のビニヘラ種群（マスカットのグループ）を親にして改良した花澤系ぶどうは、最良の出来となっています。今後、発送までに災害さえなければ、美味しいぶどうがお届けできるものと楽しみにしています。

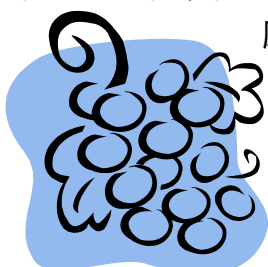
ただ、「マスカットデュークアモーレ」の一部に、種の混入房が生じました。これは、ホルモン処理時の異常高温のために、ぶどう園全体の花が一斉に咲き、ジベレリン処理が間に合わなかった房があったのです。粒の外観で判定できるものは、極力除去に努めましたが、完全に処理できたとは言えず、万一種が残ってしましたら、どうぞ自然のなせるわざと、ご理解ご容赦下さいますよう、謹んでお詫び申し上げます。

さて、原油高騰は農業面でも深刻で、当所もハウス部材金具やビニールフィルム、出荷箱や包装補助資材等々、各々すべてが 10%～70%もの値上がりとなり、販売価格だけは・・・と努力を続けております。どうぞご支援ご協力をお願いします。

2 世相偶感

§ 日本の食はこれでよいのか

「偽」という字が昨年末の話題となりましたが、よくもまあ・・・と思える反面、「そんな事は、日本のどこでもやっているのかな？」と不安が・・・。また「あの材料は、そんなにある訳はないのに・・・。」と次々にこんな疑問が！また、コンビニ弁当を食べる時、中味も心配ですが包装資材 1 食ごとの個装、2 重 3 重の上に添加調味料の個装。こんな資材だけでも地球がつぶれるかも...と思います。今日も氷河が 1 cm 融けたらどうか...？ 心配は尽きませんね。第二次世界大戦後の、食糧や物資難をくぐり抜けた元気な高齢者の 1 人として、「赤福さんウソはついてはいけません。しかし保存再生技術はさすがです。NHKの番組で「賞味期限などいらなくなるかも・・・」という研究が、先日放送されていました。早く実現することを願うばかりです。



有限の地球資源、沢山使えば早く無くなるのが当然。有限の自然浄化力、能力以上に汚せば復元不可能。現状はいずれも地球破滅に向かってスピードは上がっているところです。私達にできることは何かと憂慮する毎日です。

3 これまでの主な管理・経過

§ 今年の管理記録

今年の春から今日までの生長と管理内容です。一粒のぶどうが稔る過程です。

3月 保温開始

1～2月にハウスフィルムの修理・点検、ハウスの中に更に一枚展張し二重被覆として保温の準備をする。3月に入ると窓の開閉で夜間の低温化を防ぐことで春の発芽を促進。中旬頃には芽が膨らみ下旬頃には発芽が始まる。

4月 芽かぎ、摘心、摘房

自然界は新緑、百花繚乱の季節を迎える頃、ハウスぶどうも新芽が勢いよく伸びる。新芽は節に1つの芽があり、そこから1本～3本の芽が発生するので、日照具合を考えて多すぎる芽はかき取る。更に生長する枝は、葉が10～13枚伸びた頃1枝1房になるよう花穂を摘みとり、摘心して無駄な養分消費を防ぐ。房に栄養が十分行きわたるようにしている。



5月 花穂の整形、ジベ処理、枝の棚づけ

枝の伸長や花穂の生長最盛期となり、枝の長さや花穂の大きさを整えつつ、タネナシ化品種は植物ホルモンの助けを借りるジベレリン処理という作業をする。枝は光合成が最大有効に活動できるように棚に配置。

6月 ジベ処理、粒まびき、袋かけ、摘心

生育の早晚差が品種や1株の中でも枝の差で生じ、今月もジベ処理が続き、その間に粒まびきと摘心をする。1房に約500粒前後も着果した中、約50粒前後になるようにして摘みとる。1房1粒ずつ粒の良否をみて、缺でていねいに傷つかないように間引く。一番難しい技術を要する苦しい仕事だ。新人は1房仕上げるのに10分近く要し、遅れると日々大きくなる粒に缺使いがより難しくなり大変だ。房の四方から眺めて房の型を整える摘粒技術の習得には数年かかる。ハウスの気温は30以上にもなる真夏の高温中の作業は楽ではない。

7月 袋かけ

粒間引きが終われば、病虫害や大気中の塵芥の汚れなどを防ぐため、急いで袋をかける。袋かけ後は温度と水管理に注意。少しの間は気分が休まる。目下この原稿作り。そして、収穫出荷資材の準備調整を。早くもアモーレ、ハイベリー、フルーレ、紫玉は着色中。目下は、最高の出来、糖度調査をして出荷開始時期を予測。



8月以降の予定 受注、収穫、発送

収穫まで約1ヶ月。早ければ8月中・下旬頃より発送可能かと。台風等天災のないことを祈

って……。9月には本格的収穫期。食味が最高となる。10月いっぱい出荷が続く予定。

その他 毎月の継続管理

- ・ 灌水：毎日午前中に全園毎に灌水、木の生長や天候で水量を調節。
- ・ 窓の開閉と温度管理：3月～5月中旬までは毎日朝夕開閉して適温保持（15～30℃）以降は雨天時のみ天窓を閉め平素は開放。現在は高温障害を防ぐ工夫をしている。
- ・ 摘心：1回摘心した枝は、以降副梢（子づる、孫づる、ひ孫づると）次々発生する場合があります、果実生長の妨げとなるので、毎日巡回して、発見したら生長点を摘み取る。7月に自然に伸長が止まるのが理想。
- ・ 病害虫の防除：
毎月2回以上CFW（次亜塩素酸素水…環境水とも呼ぶ）の散布を主体に下記のように農薬を2回使用。



- 1回め Aハウス 4月26日 カイガラムシ、ウドンコ病
= トリフミン 2000倍 + アプロードFD1000倍
Bハウス 4月29日 ベト病、スリップス
= サンドハンM1000倍 + コテツ 2000倍
- 2回め Aハウス 6月23日 晩腐病、ダニ類
= ベンゼコブ 1000倍 + マイトコーネ 1000倍
Bハウス 6月26日 晩腐病、スリップス
= ベンゼコブ 1000倍 + アドマイヤー-2000倍

その他 各ハウスでハンドスプレーによりスポット散布（コテツ、アドマイヤー、インダー）。

- ・ 平素の環境整理：ハウス内には病害虫の発生源、棲家となる雑草はほとんど皆無。来園視察者も驚いています。

4 ぶどうの販売について

ご注文受付期間と方法

平成 20 年 8 月 1 日から 9 月 30 日までにお申し込みください。

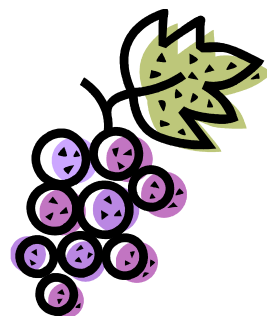
ただし、収穫が終了した場合は、その時点で締め切らせていただきます。

どうぞご了承ください。

ご注文は、FAX かお手紙でお願いします。間違いが生じてはいけませんので、
電話でのご注文はご遠慮ください。

〒709-0856 岡山市瀬戸町 274-6
花澤ぶどう研究所

FAX086-952-1635 宛



発送開始時期 糖度調査をし、熟期を見て、美味しくなったら発送します。

(今年 は 8 月中旬頃からの予定)

商品の内容

品番	内容	箱の大きさ	価格 (税込み)	備考
A	瀬戸ジャイアンツ = 桃太郎ぶどう = (1~2 房)	1 キロ箱	3,800 円	「瀬戸ジャイアンツ」は品種名で、『桃太郎ぶどう』は商標名です。同じものです!
B	瀬戸ジャイアンツ = 桃太郎ぶどう = (3~4 房)	2 キロ箱	7,500 円	
C	花澤のぶどうハイベリー (1~2 房)	1 キロ箱	3,000 円	赤磐市の商工会より「あかいわブランド」の認定を受けています。
D	花澤のぶどうマスカット・デューク・アモーレ (1~2 房)	1 キロ箱	3,000 円	
E	珍しいぶどう詰合せ (3~4 品種各 1 房) 瀬戸ジャイアンツが必ず 1 房入ります	2 キロ箱	5,000 円	

E の場合、従来どおり詰合せの品種の指定はお受けできません。美味しくなった品種から収穫し、詰合せます。

房の大小や房数に違いが生じますが、必ず計量してお入れしますので、総重量に大きな差はありません。どうぞご了承ください。

『ハイベリー』『M.D.アモーレ』は、単品でのご希望が次第に多くなりました。今年 は 上作です。「あかいわブランド」です。

送料の目安

ヤマト運輸での宅配便でお届けします。送料の目安は、以下のとおりです。

	北海道	東北	関東 信越	北陸 中部	関西 中国	四国	九州	沖縄
2 箱くくり迄	1,410	1,060	850	740	640	740	640	1,160

注) 箱数・荷姿で、送料が変わってきますのでご了承ください。

注) 代金引換をご希望の方は、ご注文時にお書き添え下さい。ただし、送料に加え、代引き手数料をご負担いただくこととなります。手数料は 1 万円未満 315 円・3 万円未満 420 円となりますのでご了承下さい。

注) ご希望があればクール便でお届けしますが、前述のとおり、常温での発送をお奨めします。なお、クール便につきましては、クール料金 1 件につき 210 円を加算します。

代金請求について

原則として、ご注文分を発送いたしました後、先方が受け取られたことを確認後、商品代金と送料を合わせて請求書を郵便にて別送させていただきます。

請求書をご確認後、郵便局又は銀行に振込みをお願いいたします。間違いを生じやすいので、箱の中には請求書を入れませんので、ご了承ください。

場合によっては、前金をお願いすることがあります。

5 トピックス

1) 金婚夫婦祝賀記念式典に参加

地方新聞、山陽新聞社主催の第 10 回目の式典に 2 人健康で揃って出席。何よりもありがたく嬉しいことでした。県内 3 会場に約 2 千余組が参加。其の中の 4 組のペアが取材報道されました。光栄にもその 1 組として、私達のぶどうと共に生きる姿が紹介されました。



2) Oni ビジョン (ケーブル TV) とぶどうの育種

ローカル TV の取材です。「赤や黒の瀬戸ジャイアンツを育てたい」という夢を追う姿を「もっと農業生活！」の番組の 1 つとして育種の第一歩から取材、明るい話題です。交配は当所の若いスタッフと、瀬戸南校園芸科 2 年生 25 人、教師 3 名が挑戦。Oni ビジョンプロデューサー福島恭子氏が特別助手です。今秋の採種が待たれます。

3) 研修会

7 月 10 日 スタッフ一同は野上庄吾氏の農場を春に続き 2 回目の視察。先駆的栽培法の研究と素晴らしいぶどうを観察し、技術の奥の深さに感動。よりいっそう研鑽の必要を痛感しました。

7 月 17~18 日 ぶどう農家の全国的な自主的研修組織「日本葡萄懇談会」と「西日本巨峰会」との合同研修会です。官の要素は全く無く、ぶどう農家の自由で素直な意見活力が漲った会となりました。

4) 誕生会

ぶどうは手先仕事が主体です。春の発芽から袋かけまで休まることのない毎日、ぶどうの生長に仕事が追われます。その一刻、スタッフの月々の誕生会でリフレッシュ。

ちなみに 12 名中 6 月生まれは 3 名でした。

いつもご協力下さる方々も、参加して頂いています。



5) 皆さんお知恵をお貸してください。

少子高齢化社会の変化、原油高由来の変化等時代の変化が早く、あらゆる分野の経済と生活が変わり食生活も今後どのように変わのでしょうか。ぶどうの消費形態も必ず変わると思います。この先、どんなぶどうが好まれて売れてゆくのか。今迄は花澤のぶどうは最先端を常に歩み続けてきました。今後もそうありたいと考え模索しています。ヒントをお願いします。



6) 研修生岳野和也君、訪米研修

東京多摩市の農業者大学校 4 年生の岳野君が、学校の授業の一環で今夏 2 週間のアメリカ農業視察研修に行ってきました。農家ステイ体験、超大規模農家や小規模農家の視察等アメリカの農業の実際を垣間見てきました。日本の農業の在り方に、彼はどんな挑戦をしてくれるか楽しみです。

先日、帰省途中に立ち寄り、暑い中 2 週間も、当所で手伝いをしてくださいました。岳野君本当にありがとう!!

7) 苗木生産

今年の干ばつと高温のため枯死株が増え、歩み止りが心配です。注文はお早めに!

8) 「あかいわ」ブランド

赤磐市商工会より「花澤の世界のぶどう詰合わせ」、「花澤のぶどう(桃太郎、M.D アモーレ、ハイベリー)」が地域ブランドに認定され、地域をあげて応援していただき有難いことです。

6 あとがき

お便りのお届けが遅いため、いつも 7 月に入ると、多くの方々に御問い合わせやご心配をいただきました。有難いやら申し訳ないやら…。やっとお届けできる日が参りました。少々グロッキー気味だった私は、恵子に助けられて原稿を作成。最終点検はやはり横山さんに SOS! 有難うございました。

主人の思いをどう伝えるか、限られた紙面では掲載しきれず……。後日、詳しいことは HP に載せますのでご覧下さい。

今夏は、各地で気象変動の大きな年ようです。ぶどうには最良の年でも人には過酷です。切にご自愛ください。ご注文お待ちしております。



花澤ぶどう研究所 花澤 茂・睦子・恵子
〒709-0856 岡山市瀬戸町下 274-6

TEL 086-952-1107 FAX 086-952-1635