

千客万来

2015年2月
[第39号]



[1] ご挨拶

寒中お見舞い申し上げます。

厳寒の折、皆様におかれましてはますますご健勝のこととお慶び申し上げます。

昨年当研究所のぶどう並びにぶどう加工品をお買い求め頂き、ほんとうにありがとうございました。

昨年は、大型台風にゲリラ豪雨、土砂災害に火山の噴火等、強烈な自然災害に見舞われた年となりました。改めてこれらの災害で亡くなられた方々のご冥福をお祈り申し上げますと共に、被災された全ての皆様に心よりお見舞い申し上げます次第です。

一方、ぶどう栽培に関しましては、8月度の日照量不足(例年の30%程度)は過去に経験のない出来事でした。品種によっては糖度上昇の遅れや裂果等も発生し、適期の収穫や詰合せにも大変苦勞した年となりました。さて今年はどんな一年が待っているのでしょうか? 災害に強い圃場作りから見直さなければなりません、美味しいぶどう作りの為にスタッフ全員でしっかり頑張っています。引き続き温かいご支援を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

[2] 研究所トピックス 2014年7月~2015年1月

7月 [高温対策]

8月が多雨になることが嘘のように、7月は高温が続きました。作業エリアの温度計は35度を軽く越えて、午後からの外作業を控えたのもこの頃でした。また、夜温が下がらない日(25℃以上の熱帯夜)が続くと、ぶどうの仕上がり(糖度上昇や着色)に影響が出ることが懸念された為、ヒートポンプを設置している早出し専用のハウスでは、約2週間程度「夜間の冷房運転」による生育管理と調査を行いました。

*温暖化による栽培適地の北上化への対策は…

高温による色づき不足や糖度への影響が出るという問題は、生産者にとっては「高温だから」ではすまされない問題です。生業である以上、その商品価値が損なわれる問題に対しては、回避可能な対策を講じなければなりません。暑くても色づきや糖度が上昇する品種の探索、育成時期の前倒し、そして暑さに強い品種の開発、或いは設備投資など等…。色々な知恵と工夫が求められていますが、何れをとっても簡単な話ではありません。

一方で見方を変えるとという方法もあります。着色はしていないけれども形や味は良いという品種を市場がどう評価するのか(できるのか)ということも、解決に向けた大きなポイントの1つになるのではないのでしょうか。温暖化による生産物への影響は、高齢化や後継者不在の農業に、さらなる影を落としています。ぶどうに限らず全ての生産物においては、生産から消費まで、市場全体での温暖化対策が求められています。



*出荷エリアの温度 39.3℃

2014.7/26 15時22分

*出荷方法にも影響が…

当所からの発送時、基本的に翌日着荷するエリアについては“常温配送でも大丈夫ですよ”とお伝えをしていましたが、配送車両の中でさらに高温となり、ぶどうが傷んでしまうことが懸念された為、お届け時は極力“冷蔵便”での出荷をお願いさせて頂くようになりました。

8月 [絵画の時間]

非加温ハウスの瀬戸ジャイアンツを描きに、同じ瀬戸町内にアトリエを持たれている画家の樋本博人さんが圃場に来られました。(白日会会友) これも考え方によっては地域とのコラボレーションですね。出荷直前のこの時期、静かな時間の中で出番を待っているぶどう達の姿は、一般的にはなかなか見ることができない風景だと思います。案外、生産者だけが知っている、実は最もキレイな景色なのかも知れません。光の当たり方や風の流れ等も感じながら最適の場所と房を選び、そこから数ヶ月の時間をかけて向き合う。私達も圃場で作業をしながら製作過程を拝見させて頂きましたが、無から有を産みだすチカラというか、写実絵画の持つチカラ強さに驚くばかりで、逆に私達が刺激を頂いたような貴重な時間となりました。

この作品は2014年12月に名古屋松坂屋で開催された、栄リアリズム・コンプレックスに出品されました。



*早朝に差し込む光が房にあたる瞬間が最も美しいとか…。



*完成作品を見せて頂きました。(写真が画家の樋本さん)



*完成版
“瀬戸ジャイアンツ”

9月 [子供達の時間]

出荷が始まると同時に、こちらも恒例となった“岡山市立江西幼稚園”の園児達(約80名)が圃場にやってきました。この幼稚園は圃場の東隣にあるので、ぶどう達はいつも園児達の大きな声を聞いています。ホント園児達を見守りながら、一緒に成長しているという感じです。

おじいさん先生もおばあさん先生も、この時ばかりは張り切っています。今回は“ぶどうの朝ごはん”についてのお話でした。みんな解ったかな? そしてお話の後は試食会。当所代表3品種(瀬戸ジャイアンツ/ハイベリー/マスカットデュークアモーレ)を1粒ずつ食べてもらいました。

“おいしー” “全部好きー” という声に混ざって、“種があったー”という声が…。あれっ?(笑)



*総勢約80名
おりに聞いています。



*ぶどうの朝ごはんのお話
“土と水と太陽と〜♪”



*“もう来年はできん”といいつつ
毎年やっています。

9月 [良箱リニューアル]

長い間使用していた良箱ですが、住所表記が古くなっていくことと、2kg箱をもう少し深くしたかったのでここでデザインを少し変更しました。従来は白地に緑文字の箱でしたが、新しい箱は白地に黒色でロゴと文字をデザイン。シンプルかつシャープな箱になりました。さていかがでしょうか?



少し深くした2Kg箱
(右) 旧デザイン
(左) 新デザイン

尚、特箱についても今季はリニューアルを予定。新カラー及び新デザインでの登場です。9月頃から順次変更させて頂きますのでどうぞお楽しみに。

10月 [ストレートジュース/3種]

当所の加工品の中でも定番となったストレートジュースに、新しい仲間が加わりました。(日本初)



“ハイベリー ストレート” 720ml 3,240円(税込)

2014年産のハイベリーだけを使用した100%ストレートジュース。ハイベリーの持つコクを残しつつも、スッキリとした甘さと香りを是非お楽しみ下さい。

※楽しみ方いろいろ

ストレートやオンザロック、炭酸水や炭酸ジュースで割ってもOK。新鮮なレモンを絞ると、甘さが一層際立ってきます。ミルクとの相性も抜群。シャーベットやケーキ、お菓子の材料としても幅広くご利用頂けます。



(左) 瀬戸ジャイアンツ ストレート

720ml 5,400円(税込)

2014年産の瀬戸ジャイアンツだけをそのまま搾りました。驚きの美味しさを。



720ml 3,240円

(右) グレープミックスストレート

瀬戸ジャイアンツ、ハイベリー、赤嶺、ブラック三尺、マスカットデュークアモーレ、紫玉、ピオーネ他

上記3品は、何れも花澤ぶどう研究所のぶどうだけを使用した、オリジナル加工品です。また昨今では、これらの持つ独特の味わいから、ホテルや日本料理店などからのお問合せも頂けるようになりました。岡山及び日本を代表するテイストを、是非お楽しみ下さい。

*お得意様感謝セール(請求時にお値引します。)

グレープミックスストレート お試し価格(税込) 3月末まで 3,240円 → 2,160円

今年だけの味わいを皆様でお楽しみ下さい。

11月 [宅地化の余波]

自宅側圃場のすぐ北側にあった約20aの田んぼが埋められてたのが昨年。あっという間に宅地化されて、全8戸の住宅が建設されることになりました。現在は4戸分の工事が進んでいますが、圃場のすぐ横まで家が建つと、農薬散布のタイミングやヒートポンプ使用時(特に夜間)の音以外にも、植えている落葉樹の葉が風で飛んでいくこと等にも気を使います。境界部分への対策はもちろんですが、周囲が田んぼだった頃が今では嘘のような話になりました。



*2月 埋立て開始



*8月 電柱工事



*12月 4戸建設中

11月 [冬ぶどうテスト]

グローコールマンとネオマスカットの交配から生まれた“秋峰(しゅうほう)” 当所開発登録品種



11月中旬に仕上がってくる極晩生種で、フレッシュで甘いぶどうです。種無しにするのが難しい品種ですので、暫くは有核で栽培をしながら、色づきや房形等を色々とテストしたいと思います。年間で50房程度しか作れないぶどうですので希少ですが、ご家庭用として少しずつお出ししようと考えています。

12月〔更新(植え替え)時期〕

長年にわたり頑張ってくれていた樹を更新の為に1本倒しました。棚上の枝々を少しずつカットしながら最後に中心の幹をノコギリで切断し後はカブクで倒します。また土中に張り巡らされた根は、スコップで1本ずつ追いかけて掘り起します。(この作業が最も大変) もともと棚高が1m70cm程度と低いため小型建機も持ち込めず100%人力での作業です。

これから毎年数本ずつ更新していく予定です。どなたか手伝いに来て下さい。(笑)



*更新前
長い期間頑張ってくれました



*少しずつカットした枝
一番右が主幹部分です



*更新後
奥側の木を主役に育てていきます

12月〔低温時間〕

落葉果樹は翌春に正常な発芽と開花をする為に、一定の低温に遭遇させておくことが必要と言われます。これは栽培地域や品種、作型等によって色々違うかもしれませんが、当所では落葉後から7.2度以下の低温遭遇累積時間を参考に、剪定等の冬作業開始時期を決めています。



昨年は11月に暖かい日が続いた影響で、一昨年より約10日間程度低温遭遇累積時間に遅れが出ました。これも温暖化の影響なのかもしれません。

例年12月下旬から開始する剪定作業が年明けにズレこんだので、以降の作業スケジュールをしっかりと組立てて遅れを挽回します。

1月〔新製品など〕



瀬戸ジャイアンツ ソフトクリーム

当所で栽培した瀬戸ジャイアンツだけを使ったオリジナルソフトができました。これも国内初です。前述の“瀬戸ジャイアンツストレートジュース”を原料に、メーカーと色々テストしながら仕上げました。

許認可等の関係で製品の出荷はできません。圃場にあるカフェにお越し頂くしかないのですが、瀬戸ジャイアンツの持つ爽やかさとコクを是非お楽しみ下さい。



瀬戸ジャイアンツレーズンチョコレート 5粒 2,160円(税込)

瀬戸ジャイアンツレーズンを2種類のお酒に漬け込み、スペイン産のチョコレートで包み込みました。大人の方への贈り物にご利用下さい。

*ビターチョコ & ダークラム(茶箱)

*ホワイトチョコ & 国産シングルモルト(青箱)

2月度 各箱限定10箱のみ製造 (発送は2/10~2/13日間予定)

この製品は、プレミアムロールケーキでお馴染みのご近所のケーキ工房ポムさんに作って頂いています。

“美味しいは人を笑顔にする” 言ってしまうと簡単な言葉ですが、私達が目指すべき方向はこういうことではないのかなと最近よく思います。全ての商品が皆様の笑顔につながりますように。

2015/1/18

花澤ぶどう研究所 代表 花澤伸司