

HOME > 特集シリーズ「そうだ、谷保にこう」 >  
 くにたち産のブドウをえるのはここだけ!

[サイトマップ](#)

## 【特集】シリーズ「そうだ、谷保に行こう」

### Vol.22 くにたち産のブドウをえるのはここだけ!

国立市内で、美味しいブドウが採れるのをご存知ですか? 育てているのは多摩川葡萄園さん。遠藤利光(としみつ)さん、恵美子さんの直売所(第一小学校北側)には8月下旬から、9月中旬頃まで国立で唯一ブドウが並びます。

それでは、まず、歴史の深いブドウについてみていきましょう。



ブドウ棚の下で。写真左：遠藤利光さん 写真右：遠藤恵美子さん

#### ブドウについて

僕らの知っているブドウは、ブドウ科ブドウ属に属するもの。ブドウ栽培の歴史は古く、およそ5,000年も前から。原産地は中近東で、品種の数としては、10,000種類以上のブドウが存在していると言われ、世界中の広い地域でもっとも多くの収穫量があると言われています。世界の生産量の約8割がワインの原料として栽培されているのに対し、日本では栽培されたものの約9割が生食用。ここ日本では60~60種類ほどが各地で栽培されていますが、現在でも品種改良が重ねられ、新しい品種が次々と生まれています。

#### 栽培のはじまりと、品種について

遠藤さんが、ブドウの栽培を始めたのは、2001年ころ。谷保は昔から水田地帯で水はけのよい土地だから、ブドウづくりに適しているのではないかと利光さんは思い立ち、夫婦で育ててはじめてのがきっかけ。周りで育てている人がおらず、教えてくれる人がいないので大変だった!と、はじめたばかりの頃のことを振り返って恵美子さんが教えてくれました。全て独学で知識を蓄え、1年1年チャレンジを重ねてきたお二人。今年、夫婦で山梨に赴き、ブドウ農家さんと知り合い、お話をする中で、「目からウロコ」な知恵をたくさん得てきたそう。

「今まで、摘粒や袋掛けのタイミングやジベ処理(※)など、独学でやってきたのでやり方などで違いをしてきたこともあって・・・、もっと早く会いにいけばよかったわ!」と、恵美子さんは笑顔でおっしゃっていました。

※種無しブドウを生産するために行う処理のこと。



袋掛けされたたくさんさんのブドウたち。

品種は、巨峰と、ロザリオピアンコからのスタートでした。今、育てている品種は、「藤稜(ふじみのり)/果皮が紫黒色で大粒、糖度が高く酸味、渋みが少ない」、「ゴルビー/果皮がワインレッドで大粒、ジューシーで糖度が高く、甘みが強い」、「多摩ゆたか/果皮が黄色という珍しいブドウ、ジューシーで甘く、全国でも栽培しているところが少ない品種」という3種類。品種選定の基準は、大粒の実で、糖度が17度以上のものを選んでます。その他、この土地に合うブドウはどれか品種違いの木をいくつか育てながら、試行錯誤しているのだそう。

栽培する上でのこだわりは、化学肥料は一切使わないことと、ぶどうを育てている棚の高さを変える(夫婦での作業の負担軽減するため)などの工夫もしているとのこと。

今季、袋掛けしたのは、約3,000(個)。

天候などにより、全てが実るわけではないですが、例年に比べ、今年のこの暑さからか、すぐたくさん実っていると。ただ、いつもなら一斉に色づくのですが、今年は例年より色づきが遅いのだそう。昼夜の温度差があまりないことが原因なのではないかと。このことで、この数日、涼しい日が続き一斉に色づいてきたと、恵美子さん。

今年の販売は、遠藤さんの直売所で、8月24日(日)から開始されました。9月中旬ころまで販売は続きます。



ぶどうの根は、浅く広がるように伸びているのだそう。

「(そうした理由から、)雨が一気に降り注ぐと、実がごんごんに割れてしまうんだよ」と、利光さんが教えてくれました。



1房はグラムごとにお値段が違います。お好みのサイズをお選びください。



食べ盛りバックが並んでいるのも嬉しいですね!



ぶどう畑なので上にはお気をとられていますが、下をみるとそこそこ、ルバーブがさわさわと立派に育っていました。



茎の部分は赤く色づいています。こちらのルバーブは9月末頃に直売所に並ぶそうです。

ぜひ、地元のルバーブでジャムづくりにチャレンジしてみてください。

この他にも、かぶ、赤かぶ、白菜、オレンジカリフラワーがこの秋のオススメ野菜だそうです。

谷保散策のついでに、直売所にぜひお立ち寄りください。



**国立市立第一小学校北側。黒色の立派な門にのぼりが。**

[多摩川葡萄園]

国立市谷保6102

[連絡先] ☎080-2012-6040

[主品目] ブドウ(8月下旬~9月中旬)、旬の野菜、とうもろこし(6月中旬~、2週間くらい)

[OPEN] 9:00くらい~売り切れまで

[その他] 駐車場なし



【あとがき】  
 地元産のブドウが食べられるなんて!と、知ったとき、とっても大喜びして買わせていただいたのは一昨年くらい前の話。「満遍なく色づいてくれたらいいけれど、収穫してみて、まだ色づいていないものとかを発見すると落ち込んじゃうの。」と、取材時、恵美子さんがおっしゃった一言。僕はいまのままでも充分ジューシーでおいしいと感じていたもので、まだまだ美味しくなるの?と、さらに嬉しくなっていました。

今季もまだあと2週間は直売所に並ぶそうですが、また来年のこの時期も楽しみでなりません。こうして、地元産のものが食べられること、しあわせに感じている僕にとって、育ててくださる農家のみなさんに感謝の気持ちでいっぱいなんです。そして、こうして、発信できる喜びも感じています。みなさんも、ぜひ、この機会に味わってみてはいかがでしょうか?

(文と写真: さとうひろさ)