

特集 「竹原のごちそう！」

Vol.3

第3回目となる今回は、竹原市の特産品の1つであるぶどうについて、竹原ぶどう部会の会長である古田芳生さんにお話を伺いました。

●竹原市のぶどうについて

竹原市のぶどう園は、明治初期に始まり、約150年ほどの歴史があります。かつて塩田が広がっていた土地一面にぶどう畑が広がっており、海拔0メートルでぶどうを栽培しているのは、全国でも竹原市だけだと言われています。

キャンベル・アーリーと呼ばれる種を原種にもつ竹原のぶどうは、生産者の努力の甲斐があって、まちの特産品になりました。今では、「たけはらキャンベルジュース」や「キャンベルソフトクリーム」など形を変えて地域の新しい名産品となっています。

●竹原市のぶどうの強み

温暖な気温のため、トンネルメッシュ（雨除けのため、ぶどう棚の上にトンネル状に覆うビニール）で栽培した場合は、ぶどうで有名な三次市や美作市よりも収穫・出荷が早いことが、竹原市のぶどうの強みです。また、他の地域のぶどうと比べて、竹原のキャンベルは香りが良いのが特徴です。特に朝は香りが強く、この香りを楽しめるのは、竹原市のぶどう生産者の特権だと思います。

●ぶどう栽培の課題とやりがい

ぶどう栽培における課題は、まず動物による被害です。今年は、栽培しているぶどうの一部をイノシシやシカなどに食べられ、例年並みの収穫ができませんでした。

それから、天気です。ぶどう栽培の技術は生産者全員がもっていますが、天気はどうしようもありません。

ぶどう栽培は苦勞が絶えませんが、手間をかけた分、美味しいぶどうができます。だから、お客さんがぶどうを購入してくれて、美味しかったと言ってもらえたら、嬉しいですね。それがやりがいです。

●竹原市のぶどうを食べてみてください

竹原市内のぶどうの栽培方法は各生産者で異なり、各生産者は美味しいぶどうを提供したい一心で、毎日研究と試行錯誤を重ねています。生産者ごとに独自の持ち味があり、栽培するぶどうの品種も異なりますので、ぜひ、竹原市のぶどうを食べてみてください。



ふるた よしなり
古田 芳生さん プロフィール

竹原町出身。竹原ぶどう部会の会長であり、市外のぶどうの産地へ視察に行ったり、剪定の講習会を実施するなどの取り組みを行っている。古田さんのぶどう園は約100年前に祖父が始めて、芳生さんで3代目になります。



▲竹原市内で生産するぶどうの品種は約50種類あります。



▲トンネルメッシュによるぶどう栽培