



2



3 1



1ひと房ずつぶどうの手入れをする田中隆二さん 2たわわに実ったピオーネの房 3大粒のぶどうを数種類使った「ほしぶどう」は贅沢な味わいが好評

天野山金剛寺からほど近くにある田中ぶどう園。父親の隆二さんを手伝う形で農業を始めたという田中隆二さんは今年37歳。15年前に始めた頃は農業で本当に食べていけないのか、心配だったという。持ち前の反発心で、「絶対に成功する」という気持ちで農業を続けてきたんです」と隆二さんは語ります。働く前は東南アジアやヨーロッパなど20か国以上を放浪、海外経験が視野を広げ、あくせくない生き方もあることを知り、農業に就くことを決心します。

現在栽培中の果樹は主に20種類以上のぶどうのほか、梅、すも

も、柿、キウイフルーツ、柑橘類など。こだわりの「消費者に美味しく安全な果物や加工品を届けること」という隆二さんに果樹栽培の秘訣を尋ねてみると「よく観察すること」との返事が。同じように見えるぶどうの樹も一本一本性質が異なっていて、肥料を与えると果実が大きくなる樹もあれば、幹しか大きくなる樹もないものなど千差万別。200本以上ある樹の違いを隆二さんは覚えていて、それぞれに肥料や水のやり方を調整しているのだとか。また、果樹は特に水が大切で、癖のない味に仕上げるため、同園では手間を惜しまず、地下水で灌水しています。

最近はジャムのほか、ドライフルーツにも挑んでいて、「ほしぶどう」(写真右下)はシャインマスカットやシマネスイートなどが原料。大粒の食べ応えのある触感とともに凝縮された甘さが口の中に広がります。ほか



ジャム作りは母親の千恵子さんが担当

田中ぶどう園

<http://www.tanaka-grape.com>

主な販売場所 直売所(天野町613 ☎ 52-3559)、アグリかわちながの、あすかてくるで河内長野店

販売時期 ぶどう(8月中旬～9月下旬)、ほしぶどう(9月上旬～)、柿チップス(10月下旬～)

※問い合わせは産業観光課へ

かわちながの ものづくり探訪

Made in Kawachinagano

作

10

創

美味しく安全な 果物を届けたい 田中ぶどう園

にも考案した柿チップスは、天日と乾燥機の併用で水分量を調整、加工品としての美味しさを追求しています。

今後の目標は「農業全体のイメージを良くして、若い人にも農業をしたいと思ってもらうこと。それには経済的安定と活躍が必要なので、自分自身が本にならない」と隆二さん。忙しくても、農業を楽しみ、ストレスもあまり感じないという隆二さんは、笑顔とともに「美味しいよ」と声をかけてもらう度に、果樹栽培への原動力をもらっているようです。



▲「ほしぶどう」は手作業で一つひとつ丁寧に作られます(15ページに関連記事)