



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「ほしうどう」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るのか、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ました。勤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、あくせくし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、キーウィフルーツ、柑橘類など。こだわりは「消費者に美味しいと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、幹しか大きくなら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、それぞれに肥料や水のやり方を調整しているのだと。また、果樹は特に水が大切で、施肥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、「ほしうどう」(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



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)、アグリカわちなかの、あすかくるで河内長野店
販売時期 ぶどう(8月中旬～9月下旬)、ほしうどう(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

造 かわちなかの ものづくり探訪

Made in Kawachinagano

作

10

創

美味しいと 安全な 果物を届けたい

田中ぶどう園

も、柿、キーウィフルーツ、柑橘類など。こだわりは「消費者に美味しいと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、幹しか大きくなら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、それぞれに肥料や水のやり方を調整しているのだと。また、果樹は特に水が大切で、施肥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。

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、自分自身が見本にならないと」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。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。



▲「ほしうどう」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)