

栗だけじゃない、笠間の秋。

特集

一房への こだわり

ぶどうの品種

◀巨峰

香りがよく、甘みが強くてやさしい酸味があります。
日本で一番多く栽培されている品種です。

ハイベリー▶

粒が大きく食べごたえがあります。
果汁が多いのでとってもジューシー。
糖度も高く甘い品種です。

◀シャインマスカット

一粒が20g以上ある大粒のぶどう。
糖度が高く、皮ごと食べられるので、
幅広い世代から愛されています。



深谷果樹園 笠間市南友部670
Tel. 0296-77-2388
営業時間 / 8:30~18:00 (全国発送も受付)

一房の価値を高めることで、都内の百貨店でもディスプレイ商品として取り扱われている。特に広告宣伝はしていないが、「口コミ」で県内外からたくさんのお客さんが訪れる。

秋の味覚の代表格であるぶどうは、収穫体験ができる観光果樹として幅広い世代に高い人気があります。旬の時期は、8月下旬から11月頃まで。巨峰や皮ごと食べられる欧州系など、さまざまな品種が全国で栽培されています。

深谷果樹園は、効率的な経営や栽培方法、品質の高さで注目を集め、農業専門誌でも取り上げられたことがあるぶどう専業農家です。欧州系を中心に、約30種類の品種を扱っており、新しい品種や栽培方法に挑戦し続ける姿勢に、県内外からも多くの方が視察に訪れています。

深谷果樹園で作るぶどうは、見た目の美しさに加えて味も格別。大きな粒にはハリとつやがあり、まるで芸術作品のよう。「どこに出しても恥ずかしくない」そのぶどうは、贈答用に使われることが多いそうです。

5つのこだわり

高付加価値

一房ごと丁寧に目と手をかけて、よりいいものを作ろうとしている。しっかりこだわられるように、栽培面積を広げず家族経営で行っている。

土

カヤ・ススキ等を3年かけて発酵させ、土から手作り。「味は土で決まる」と、土づくりにもこだわりを持っている。土から管理しているため、畑というよりは鉢植えに近いイメージ。

柔軟さ

品種や栽培方法など、より良いものを目指して工夫と改善に取り組んでいる。変化を恐れない姿勢も、深谷果樹園の強みのひとつ。

せん 剪定方法

枝をすみずみまで張りめぐらす従来のかたちではなく、「一文字」「H型」と呼ばれる樹形を中心に、オリジナルの樹形で生産効率を向上。

生産方法

栽培期間を長期化し、労働を平準化するために、8つの無加温ハウスそれぞれで早生種から晩生種まで、栽培品種を分けている。



ぶどうの主な栄養素

- ◆がんや動脈硬化を防ぐポリフェノール
- ◆疲労回復を助けるブドウ糖

秋から冬に樹の剪定を行い、春先に摘心。花が咲く頃には花の整形を行い、小さな実がつく頃には摘粒。将来の形をイメージしながら粒を抜いて形を仕上げている。6月には袋掛けを行う。その後、水や温度、枝の管理に注力し、8月末から出荷する。

おいしくぶどうを食べるコツ

1 見分け方

ぶどうから作られた白い粉が房にまみれなくなっているものは鮮度が良い証。

2 水洗いはさっと

鮮度が落ちてしまうので、食べる直前にさっと水を通す程度で十分。



3 常温保存

冷蔵庫に保存すると、扉の開閉で温度が変わり、鮮度が落ちてしまうため、常温で保存し、食べる15分ほど前に冷やす。

いかに手をかけるか。
いいものを作るのに
手間は惜しまない。

インタビュー
ふかや いちろう
深谷 一郎さん



深谷果樹園のハウス

深谷果樹園は、現在のご主人である一郎さんの祖父の代に農家の傍らぶどうの栽培を始め、15年前に、ぶどう専業農家となりました。一郎さんの代になってからは3割をハウス栽培、7割を露地栽培で行っていました。息子の聡さんと共に経営をするようになってからは、ハウス栽培のみに切り替え、その際、栽培面積も当初の半分以下に縮小しました。

先駆者のプライド

次々と新しい栽培方法や品種に取り組んでいく背景には、一郎さんの信念がありました。「うちの栽培方法を見てみようと、視察に来る人がたぐさ

深谷さんを取りこにした 欧州系ぶどうの魅力

Attractiveness of European grapes

ヨーロッパでは水の代わりにぶどうを口にする習慣があるため、欧州系ぶどうは甘さが控えめでさっぱりとしています。それを日本人好みの高い糖度に改良した品種が、「今世紀最大のヒット商品」ともいわれているシャインマスカットです。皮ごと食べられて味も良く、見た目も美しいため幅広い世代から高い人気を得ています。

手を汚さず、きれいにおしく食べられるというメリットが、消費者のニーズに合っているのではないかと深谷さんは話していました。

んいる。だからこそ、商品も作り方も、見る価値のあるものを用意したい」。その想いから珍しい品種を毎年取り入れ、中にはまだ名前がついていない新種も栽培されています。「果物も野菜も、作り方の基本は同じ。果樹にこだわらず、いろいろな作物からヒントをもらっている」という栽培方法は、従来の方法にオリジナルの工夫を凝らして作り上げたものです。

近年の農業がどんどん省力化し、大量生産を目的としているのに対し、「手間を惜しんだらいいものは作れない」と一房ごとにかける手間は、一郎さん自身でも「我慢強くなければできない」と思うほど。

農業の未来を照らす後継者

「息子は技術的なレベルも高いし、仲間たちと情報交換をしてよく勉強している」と頼もしい後継者に目を細める一郎さん。若い頃から付き合いのある友人のお子さんと聡さんが、年月が経った今、その頃の自分たちと同じように協力し合い、成長できる関係を築いているということ、心から喜んでいるようでした。笠間には、県内でもトップクラスの技術とこだわりを持つたくさんの方々が活躍していること。熱意ある若者の存在に、とても期待している様子でした。



やるからには
日本一。

インタビュー
ふかや さとる
深谷 聡さん



息子 聡さんの手先を見つめる父 一郎さん



想いのこもった一房
贈り物としてこのぶどうを受け取った人の
感動が、より大きくなるように。
見た目の美しさにもこだわっています。

小さい頃から父の背中を見て育った聡さんは、農業大学を卒業後家に戻り、果樹園の経営に携わるようになりました。

美しさへのこだわり

「一般的なイラストにあるような形よりも、円筒形に粒が並んでいた方が、ぶどうの入った箱を開いたときにきれいに見えませんか？」と聡さん。摘粒てきりゅうをすることで全体の形を整え、一房一房丁寧に仕上げます。「ぶどうではなくて、花を扱っているようなイメージ」との言葉通り、深谷さんのぶどうはフランス大使への贈り物として、花東の代わりにプレゼントされたこともあるそうです。

規格外で魅了

市場に出回る野菜や果物には大きさ・重さの規格がありますが、個人経営はそれがありません。「ルールに縛られず、好きな大きさ・形に栽培できることが個人経営のいいところ。他とは違うところが個性だし、強みだと思う」というぶどうは驚くほどの大きさ。

日々勉強

聡さんの所属する笠間地域青年経営者クラブでは、こだわりを持って農業に取り組む20代から40代の若者が月に一度、普及センターに集まって情報交換をしています。「新しい情報や自分とは違う意見

を聞いたときは勉強になるし、刺激になる」ここで得た情報について、一郎さんと話し合い、自分たちの栽培などに活かしているそうです。

今後の思い

農業に真剣に取り組む、成長し続けている聡さんは、「やるからには、日本一になる」という思いを語ってくれました。

父 一郎さんについては、「超えなくてはならない存在であり目標」と話す聡さん。お互いに高め合いながら二人の挑戦は続いていきます。

編集後記

「いいものを作りたい」同じ想いでその目標に取り組む姿は、まさに理想の親子像であり、友人のようでもありません。誰かに勧めなくなるほどの品質であることはもちろん、「このぶどうを大切な人に贈りたい」と思わせてくれるほど、一房一房に込められたこだわりと愛情を感じられました。