

「馬」揮毫 3面
事務所開き 5面
意気込み 17面

陸奥新報

12月24日
火曜日

©陸奥新報社2013

8356 弘前市下白銀町2の1 ☎0172-34-3111(代表) www.mutusinpou.co.jp 購読申し込み☎0120-365-062

貯蔵で糖度アップ、高い市場ニーズ

「冬ブドウ」 売り込め!

冬でもおいしい青森の「冬ブドウ」を首都圏に売り込もう。糖度20度前後の甘さが特徴のブドウ「スチューベン」の日本一の生産地・鶴田町では、本県が持つリンゴの貯蔵技術を生かす形で、秋に収穫したスチューベンを年明け以降も出荷することが可能となっている。国内でこのようなブドウの出荷はほとんどなく、市場からのニーズは高い。「冬ブドウ」をブランド化し農家所得の向上につなげたいとして関係者の模索が始まっている。

(下山和枝)

特産の鶴田町

ブランド化模索

農家所得向上へ期待

町では減反政策の一環としてブドウの作付けが進められ、1997年ごろからスチューベン栽培が始まった。当初は数件の農家によるものだったが、スチューベンは10月ごろから始まり、ユーベンの貯蔵性の高さが注目され、現在は作付面積約97㌔、生産量約1200トといずれも国内一を誇る。スチューベンの収穫は10月ごろから始まり、本来の貯蔵性の高さに加え、リンゴの貯蔵施設を活用することで年明け以降も出荷することが可能。貯蔵により甘みがさらに増す側面もあり、冬でも流通する国産の少数派「冬ブドウ」に対する市場ニーズは高い。



貯蔵性の高さから「冬ブドウ」として注目される鶴田町のスチューベン

スチューベンを生産する町の農業法人「津軽ぶどう村」の須郷貞次郎代表取締役は「実際は注文のかなりを断っている状況」とし、「町の作付面積がたとえ今の2倍になっても、取引先には困らないのではと考えている」と話す。

町によると、関西方面でブドウ生産に取り組み農業者などからは「冬ブドウ」に対し、「2月に流通する品質としてはかなり良い」「もっと高く売りたい」「冬ブドウ」といった声もあるとい

う。佐藤一人町産業観光課長は「スチューベンの市場評価を高めることを最大限アピールすることでブランド化を進め、農家の所得向上

にもつなげたい」と今後を見据える。町は来年2月に開かされる「アグリフードエ

キスポ大阪」(主催・日本政策金融公庫)に参加する方向で調整をか、さらに検討を重ねたい考えだ。

(新聞をひらいてこたえをさがそう)

学べる
なぜ
なぜ

わりばしはいつごろ発明されたの?

提供: くも人出版

目々燦旬

こん棒

乾鮭をこん棒の道のと思われ。出す料理のさかなにもっていない。独自の