



出荷最盛期を迎えた「みらさかピオーネ」



三次市東部に位置する三良坂町（みらさかちょう）は、中国山地のなだらかな丘陵と盆地に囲まれた自然豊かな地域です。農業や酪農が盛んで、馬洗川（ばせんがわ）や上下川（じょうげがわ）の流域には農地や集落が広がり、米や野菜、果樹などの栽培が行われています。

この三良坂町の特産品であるぶどうを生産しているのが、農事組合法人みらさかピオーネ生産組合（以下、「みらさかピオーネ生産組合」という。）です。出荷の最盛期を迎えたピオーネについて、組合長理事 山本隼（じゅん）氏（以下、「山本組合長」という。）にお話を伺いました。

【協業の精神で歩んだ38年】

みらさかピオーネ生産組合は、昭和63年（1988年）8月に設立されました。ダム建設に伴う農地減少の代替措置として造成された農地を活用し、三良坂町の支援のもと、5名で栽培をスタートしました。

山本組合長は、地元企業から転職し、平成29年（2017年）にみらさかピオーネ生産組合へ入社しました。前職で培った経営や経理の知識を生かしながら、生産現場での経験を重ねています。

みらさかピオーネ生産組合では、「協業の精神」を大切に、従業員同士で意見を出し合いながら、よりおいしいぶどうづくりに取り組んでいます。商標登録しているブランド名は「瞳の輝き」。その名のとおり、見た目にも美しく品質の高いぶどうの生産を目指しています。

現在の従業員数はパートを含めて約20名で、平均年齢は40歳と、比較的若い世代が活躍しています。将来を見据え、次世代の担い手育成にも力を入れています。



ぶどうの生育状況を確認する山本組合長



大粒に実ったピオーネ

高品質なぶどうを支える栽培管理

作付面積は8.5ヘクタールで、このうちハウス栽培が3.3ヘクタール、露地栽培が5.2ヘクタールです。栽培品種は、ピオーネが全体の約8割を占めるほか、安芸クイーンとシャインマスカットもそれぞれ約1割ずつ生産しています。

1年を通じてさまざまな管理作業がありますが、作業開始前には広島県やJAの指導員を招いた講習会を開催し、技術向上に努めています。

なかでも重要な作業が「摘粒」です。粒の数や配置を調整し、大粒で形の整った美しい房に仕上げるためには、高い技術と経験が求められます。

収穫は毎朝6時から始まり、その後、選果や袋詰め、箱詰めの作業を経て、その日のうちに広島市場へ出荷されます。



多くのハウス棟が連なる栽培施設

また、直売所でも販売し、多くの消費者に新鮮なぶどうを届けています。

山本組合長は、作業内容を分かりやすくまとめた独自のマニュアルを作成し、誰もが効率的かつ確実に作業できる環境づくりに取り組んでいます。

収穫量110トンを見込む今年の出来栄

今年はハウス栽培の出荷が8月上旬に終了し、露地栽培のピオーネは9月上旬から出荷のピークを迎えています。

出荷は9月下旬頃まで続き、総収穫量は約110トンを見込んでいます。これは昨年の100トンを上回る見込みです。

また、JAグループ広島の実食教育活動の一環として、地元の小学校3年生を対象に、摘粒や袋掛け、収穫体験を実施しています。さらに、収穫したぶどうを使ったジャムづくりも計画しており、地域の子どもたちに三良坂町の特産品の魅力を伝えています。



出荷ピークを迎えた選果場

さらなる収穫量向上を目指して

設立から38年が経過し、一部のぶどう樹では改植の時期を迎えています。

今後は園地内の空きスペースに新たな苗木を植え、限られた農地を有効活用しながら、収穫量のさらなる向上を目指していく考えです。

三良坂の豊かな自然の中で育まれる「みらさかピオーネ」。

生産者の確かな技術と協力によって育てられたぶどうが、今年も多くの人々に親しまれています。



販売用に箱詰めされた商品（左：ピオーネ、右：安芸クイーン）

編集：中国四国農政局 広島県拠点
〒730-0012 広島市中区上八丁堀6-30
TEL (082)228-9676(内線304、305)

＜農政局HP＞ <https://www.maff.go.jp/chushi/>

◆ニュースレターに関するアンケートにご協力ください。 <https://www.contactus.maff.go.jp/j/chushi/form/nl180401.html>