

文えもん作っとります

『ブドウ』



ブドウの品種はとて多く、世界に1万種類以上存在するといわれ、このうち日本では50~60種類ほどが栽培されています。ブドウの皮には、眼精疲労や活性酸素の除去に効果的とされる「アントシアン」が多く含まれています。また悪玉コレステロールの発生を防ぎ、血液をきれいにする働きがあるといわれ、動脈硬化やがん予防にも期待ができます。おいしいブドウの見分け方は、粒に張りがあり、軸が太いものを選びましょう。皮の色は、黒系と赤系のブドウは色が濃いものを、緑系のブドウは黄色に近いものがおすすめです。保存方法は、新聞紙やラップで包むか、ポリ袋に入れて冷蔵庫の野菜室に入れましょう。少しでも長く保存したい場合は、はさみで1粒ずつカットして、保存用袋や密閉容器に入れて冷蔵しましょう。



広島県果樹農業
振興対策センター
沼隈農園

JA広島果実連・沼隈町果樹園芸組合・JA福山市



ブドウ栽培の担い手

岡本 ^{みなえ}美菜絵さん(29) 福山市沼隈町



広島県果樹農業振興対策センターの沼隈農園で実習中の岡本さんは昨年、研修生の第1期生として入園し、日々勉強中です。同農園はJA福山市と沼隈町果樹園芸組合、JA広島果実連が、ブドウ栽培の担い手を育成するため昨年11月、沼隈町のブドウ団地内に立ち上げました。岡本さんを含め4人の研修生は、土づくりから流通まで学び、2年後に独立を目指します。岡本さんは、4年前から同町内でブドウ栽培をするご主人の実家の手伝いをしています。基礎からブドウ栽培を学びたいという思いが強くなり入園を決意。栽培技術を身に付けるため、大粒の汗を流しながら作業に励みます。「立派なブドウ農家になり、一生ブドウに携わっていきたい」と笑顔で話しています。