



千倉ぶどう園 (園場：南房総市千倉町)

元々は安房農業協同組合にて栽培が行われていたが、栽培をやめる際にぶどうの木を全て切り落とすという話を聞き、もったいないと思った昭和運送興業(株)が事業の引継ぎを行い、6名のスタッフによって栽培・管理が行われ現在に至る。

○栽培作物について
ぶどうの栽培を専門に行っています。

栽培品種について

千倉ぶどう園では、5種類のぶどう栽培を行っています。500円程の大きな粒が特徴の上品な香りとコクが売りの『藤稔』、果汁が豊富で強い甘味と控えめな酸味が特徴の『安芸クイーン』、小振りだけど糖度が20度を超える甘味が特徴の『サマーブラック』、みずみずしい果汁と強い甘味を兼ねた大人気品種『巨峰』、上品な香りが最大の特徴で爽やかな酸味と甘味が人気の『マスカット・オブ・アレキサンリア』を栽培しています。

○栽培の主なスケジュール

正月に太い幹(主枝)だけを残して、枝や葉をすべて切り落とします。失った栄養を補給するために肥料を撒いて新年度の栽培に備えます。春には木の隙間に潜む病害虫の卵や幼虫、病原菌を退治するために主枝の皮を剥きます。

5月には見た目はもちろん味を左右する非常に重要な作業、摘粒(てきりゅう)を行います。余分な果粒を取り除いて果粒数を調整します。この作業を1房ずつ丁寧に行うことで、房の形や粒そろいを揃え、残した果粒の肥大を促進、破果を防止するなどの効果があります。1房が30〜35粒になるように摘粒します。

栽培について&栽培の大変さ

1000坪の敷地に大型2連棟ハウス3つで栽培を行っています。面積が広く作業量が膨大です。1月に行う枝や葉を切り落とす作業はもちろん、ハウスの天窓まで伸びるつるの選定作業や、1房ずつ数を調整しながら行う摘粒作業は非常に手間がかかりますが、どの作業も美味しいぶどうを栽培する上で必要不可欠な作業になります。

【購入可能な直売所】

『道の駅
グリーンファーム館山』

営業時間：9：00～17：00

住所：館山市稲 274 番地

TEL：0470-29-7015

定休日：なし

『晴れマート』

営業時間：9：00～17：00

住所：館山市那古 559 番地

TEL：0470-20-5227

定休日：年末年始

潮風王国

営業時間：9：00～17：00

住所：南房総市千倉町

千田 1051 番地

TEL：0470-43-1811

定休日：水曜日

○房州のぶどうについて

全国的には山梨県が圧倒的な生産量を誇り非常に有名です。館山でも美味しいぶどうを育てたいと思い、房州ぶどう栽培の先駆者となって約20年経ちますが、露地ではなくハウスで栽培を行うことにより、平均糖度が17〜18度、さらに糖度が高いものだと20度を超えるぶどうが採れるようになりました。

おすすめの食べ方

冷やしすぎると甘味を感じにくくなるので、食べる3時間前に冷蔵庫に入れて冷やしてから召し上がっていただく美味しく食べることができます。また甘味が強い『サマーブラック』はジャムに加工するのもおすすめです。

今後の展望について

スタッフの高齢化や木の老木化など長期栽培の影響により、様々な課題が発生しています。特に近年は記録的な暑さにより夏場のハウスの中の温度が高く、ぶどうが破果するなど作物にも深刻な影響を及ぼしています。ぶどうは昼と夜の寒暖差が大きいほど綺麗に色付きます。夜でも気温が高い日が続いており、房によっては色付きが良くないぶどうも発生しました。今後の事業の継続を含め社内での会議を行い、皆にとって良い方向へ進めていければと考えています。

消費者の皆様へ一言

安房地域でぶどうの栽培を行っているのが珍しく、お子様連れのご家族など実家への帰省のタイミングで、ぶどう狩り体験を利用していただく機会が多いです。体験された方からは、すごく甘くて美味しいという声をいただき大変嬉しく思います。また、粒の大きさに対して甘味が強いのに驚いたけど、この値段でさらに驚いたとも言われました笑

来場した方や直売所で購入した方が満足できるようにぶどうの栽培をこれかも行っていききたいと思っています。

【千倉ぶどう園】

場所：南房総市千倉町川戸 1198

問合せ：090-6119-1615

旬の時期を迎えるとぶどう狩りをはじめとした様々なイベント情報を発信しています！

千倉ぶどう園
facebook

