



だから、おいしい。
長野のぶどう

シャインマスカットは種がなく、
皮ごと食べられるぶどうとして大人気です。
長野県では食味にこだわったぶどうの生産に地域全体で取り組み、
海外からも高い評価を得ています。

作り手の情熱とこだわりが「おいしさ」の鍵

弾けるような爽やかな食感が美味しいシャインマスカット。その実がまだ小さいうちに行うのが「摘粒」という工程です。

摘粒とは、収穫時のぶどうの姿を想像しながら、内側を向いている実や潜っている実を専用のハサミで落としていく作業のこと。長野県では収穫時の重さが一房あたり500g、600g、30〜35粒になるよう制限し、一房にならせる粒の数を少なくして、一つひとつに栄養を充分に行き渡させます。さらに一本の樹にならせる房数も制限することで、どの粒も均一に甘く、香り高い美味しいぶどうに仕上げます。

「この作業をする時期のぶどう農家は、朝は4時頃から夜は7時過ぎまでとにかく忙しいですね」と笑うのは、中野市でぶどう農家を営む徳武さん。地域全体で美味しいぶどうの品質を守り続けています。

だからおいしい！ 長野のぶどう（露地）の栽培工程

1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月
土づくり・剪定			芽かき・枝止め			新鞘管理				
				房切り		袋掛け				
				ジベレリン処理				収穫		
					段おとし・摘粒					

※地域や生産者によって作業の時期は異なります。

ここがポイント！



5cmほどの房に密集した粒を先の細い専用のハサミで切り落とします。摘粒することで、実が大きくなってもお互いに押し合うことなく、丸くてきれいな実が育ちます。余計な実が付いている時期が長いほど栄養が分散してしまうので、摘粒はできるだけ実の小さいうちに行います。

JA中野市管内
ぶどう生産者 徳武 英明さん

シャインマスカットは香りが良く、サクリとした歯ざわりと上品な甘さが自慢のぶどうです。ぶどうの栽培は工程が多く手間がかかりますが、美味しいと言ってくださる皆さんの期待を裏切らないぶどうを、これからも作り続けたいと思っています。



全農長野ホームページ
<https://www.nn.zennoh.or.jp/>



スペシャルムービー



長野のぶどう おいしさのヒミツはこちら➡
<http://www.naganojoho.com/jamovie1910.php>



信州 長野県の美味しい農産物は「三ツ山マーク」をつけて出荷しています。JA全農長野は、信頼される産地を目指し、安全安心な農産物の供給に努めています。

信州 ながのゲンキ
みらいミカタ
JA全農長野



だから、おいしい。
長野のぶどう



ひと粒ひと粒、
爽やかな甘さを楽しんでほしいね。



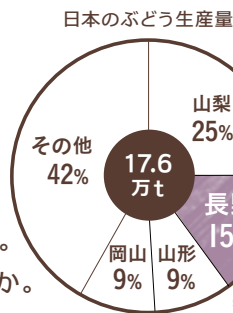
作り手の情熱とこだわりが
「おいしさ」の鍵！

信州 光と風と水のハーモニー
JA全農長野



だから、おいしい。 長野のぶどう

長野県では早くから種なしぶどうの生産に取り組んでいます。
では、長野のぶどうはどのように栽培されているのでしょうか。



ぼくと一緒に
見ていこう！



栄養をたっぷり
与えて、おいしい
ぶどうを作るよ。

1 土づくり

収穫後の11月～12月に、木の根元に
堆肥を与え、フカフカな土を作ります。
冬の間に木に養分をたっぷり蓄えさせ、
春先に木の根元にワラを敷いて、根の水
分が逃げないようにします。



2 芽かき

芽の大きさを揃えて品質を均一に
するために、良い新芽を残して他の
新芽をとり、枝の勢いを抑えます。
新芽から葉っぱが4枚出る頃までに
作業を終えるようにします。



これで種無し
ぶどうに
なるんだね。

5 ジベレリン処理

花が咲いて受粉し、ぶどうの粒がふくらんできたら、
植物由来のホルモン「ジベレリン」を、ぶどう
の房に浸けていきます。合計2回処理を行います。
この時期に雨が降ったりすると、種が入ってしまう
ことがあります。



6 段おとし

シャインマスカットの房は13～14段がもっとも良い房の形に
なるので、それよりも段が多い場合は、余分な段を上の方から
落とします。



来年のことも
考えながら
整えるよ。

9 新梢管理

今年伸びた新しい枝を取り除くことで、
ぶどうにしっかりと光が入るようにしてい
きます。特に袋かけ後の新梢管理は、葉の
効率的な光合成を促し、粒の色づきや甘さに
影響してくるためとても大切な工程です。



10 収穫

長野県では「収穫チャート」を使って収穫基準に達したものを朝の
涼しいうちに、ひと房ひと房、丁寧にはさみを入れて収穫します。
ぶどうに直接触れると傷みや劣化が早まるので、長野県では袋
をつけたまま、できるだけ房に触れないようにして収穫します。



葉が傷まない
ようテープで
止めるんだね。

3 枝止め

枝が重ならないようにして葉の1枚1枚が
しっかりと光合成できるように、収穫線という
枝の高さに合わせて張った針金に枝を固定して
いきます。



房切り前

4 房さき

長く花をつけるぶどうの房の先から2～3cmを残し、
上の花をすべて取ってしまいます。仕上がりの形を考
えてきれいな集合体になるよう、手を入れていきます。
花が咲き終わる前までに作業します。



ぶどうの花



7 摘粒

粒がまだ小さいうちに内側を向いている
粒や房の中に潜っている粒を、隙間から
専用のハサミを入れて切り落とします。
1房30～35粒程度になるよう数を
揃えていきます。



摘粒後



8 袋かけ

ぶどうの粒が直径1cmほどに生長したところ
で、鳥や虫につつかれたり雨にあたってキズなど
がつかないように、光を透過する専用の薄い紙袋を
ひと房ごとにかけていきます。



11 荷造り

ぶどうの袋を外し、大きさ、形、色で分け、
用途にあわせて出荷容器に詰めていきます。
荷造りは各生産農家が丁寧に、
集荷場へ運びます。



甘くて美味しい
ぶどうを
召しあがれ。

12 集荷・検査・出荷

集荷されたシャインマスカットは、糖度計で糖度
をチェックして、出荷されます。昼と夜の寒暖差
や内陸性の乾燥した気候と生産者の努力が、
長野県の美味しいぶどうを作っています。

