

鶴田町のスチューベンは 日本一 !!



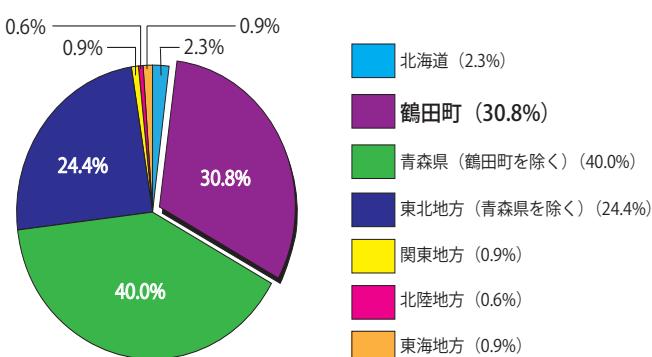
△食べ放題で子どもたちはスチューベンに夢中になっていました。



▷青森市から家族で訪れた古城ひなたちゃん。スチューベンの生搾りジュースを美味しそうに飲んでいました。



全国に占める鶴田町のスチューベンの栽培面積



△「平成27年特産果樹生産動態等調査」より

町が栽培面積・生産量とともに日本一を誇る特産のスチューベンを味わってもらう「日本一スチューベンぶどうまつり」が、10月6日（土）から8日（月）まで、道の駅つるた「鶴の里あるじや」で開催されました。期間中はあいにくの雨となりたものの、3日間で約3万7000人が訪れ、家族連れなど多くの観光客が鶴田町の甘い生搾りジュースやソフトクリームスチューベンを堪能しました。

スチューベンの食べ放題も先着30人限定で行われ、板柳町から家族で訪れた工藤亞桃ちゃん・将真くん・姉弟は「甘くておいしいです。お腹いっぱい食べました」とスチューベンの味に満足していました。

* 「平成27年特産果樹生産動態等調査」によると、全国で生産されているスチューベンの栽培面積は327.4haあり、そのうち青森県の栽培面積は231.9haで、全体の約7割。鶴田町は101.0haと全国の栽培面積の約3割を占め、青森県内では約4割の栽培面積を占めています。

* :「特産果樹生産動態等調査」・・・農林水産省が、産地の状況に応じたきめ細かな果樹行政の遂行に資するため、都道府県において生産される多様な果樹の生産状況などを把握することを目的に行っている調査。(農林水産省HP「<http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/tokusankazuy/gaiyou/index.html#1>」より)

が開催されました

第6回日本一スチューベンぶどうまつり

県内外から観光客が訪れる 観光ぶどう園



INTERVIEW



東京都から訪れた

三亀さんご夫妻

私たちは、東京都で八百屋を経営していて、スチューベンを取り扱っていたので鶴田町に来る前からスチューベンのことは知っていましたが、こんなに実が大きくていい色のスチューベンは初めて見ました。店で売っているスチューベンは実が一回り小さかった気がします。同じ東北のスチューベンでも、産地によって全然違うものなんだなと改めて実感しました。

今まで、店で取り扱っていても食べてみたことはありませんでしたが、食べてみると皮と実の間が本当に甘くてとても美味しいです。

14日（日）には、東京都から、青森の食や白神山地などを楽しむバスツアーの団体客16人が、成田義弘さんの園地（境）を訪ね、約30分間、観光ぶどう園でスチューベンの収穫体験や味を楽しんでいました。ブドウ畑を見ると、観光客は、「見事な畑ですね」と感動しており、実際にぎ取って試食すると、「甘くておいしい」と大絶賛。中には「欲張つてもっと持つて帰りたいです」と笑顔で話す方もいました。

今年は、新たに観光ぶどう園に取り組んだ方もおり、スチューベンを活かした鶴田町の観光は、さらに発展する可能性を持つています。



△観光客に園地の説明をする成田さん

園地のお手伝いをした地域おこし協力隊のお二人に話を聞きました

7月から色々な農家さんのスチューベン園地で、生長の過程を観察してきました。初めは緑色だった小さな果粒が徐々に色付き、黒く大きくなっていく様子は、農業とは無縁の生活をしていた私たちにはとても新鮮で感動しました。

収穫のお手伝いでは、色付き具合を見ながら一房一房はさみでカットし、潰れている実などがないか選果選別するという全てが手作業で、農家さんの大変さを改めて感じました。

観光ぶどう園では、楽しそうにスチューベンをもぎ取るお客様の様子を直接見ながらお話しすることもでき、私たちも楽しみながら将来に向けて貴重な体験をさせてもらいました。



10月5日（金）から21日（日）までの
17日間、観光ぶどう園が開園しました

ワノワイナリーが

開店1周年を迎えました



10月11日（木）、ワノワイナリー（八木橋英貴社長）が、開店1周年を迎え、11日（木）～14日（日）までの4日間、周年祭が行われました。期間中は多くの人がワイナリーを訪れ、ランチやスイーツを楽しんでいました。八木橋社長は東京で会社勤めをしていた時に、鶴田のスチューベンを使用したワインを作っていたワイナリーに出会い、手伝っているうちに鶴田でもワイナリーを開きたいと決意。スチューベンそのものだけではなく、スチューベンを使ったワインを使つたワインを開きたいと決意。ス

1周年を迎える予定。1周年を迎える八木橋社長は、14日までの4日間、周年祭が行われました。期間中は多くの人がワイナリーを訪れ、ランチやスイーツを楽しんでいました。八木橋社長は東京で会社勤めをしていた時に、鶴田のスチューベンを使用したワインを作っていたワイナリーに出会い、手伝っているうちに鶴田でもワイナリーを開きたいと決意。ス

1周年を迎える八木橋社長は、14日までの4日間、周年祭が行われました。期間中は多くの人がワイナリーを訪れ、ランチやスイーツを楽しんでいました。八木橋社長は東京で会社勤めをしていた時に、鶴田のスチューベンを使用したワインを作っていたワイナリーに出会い、手伝っているうちに鶴田でもワイナリーを開きたいと決意。ス

ンは関東でも人気があり、加工用のスチューベンの値段も上がっているそうです。鶴田町のスチューベンのワインは糖度がなく、砂糖を加える加糖などをしなくても、癖のない美味しいワインが出来上がります。ワノワイナリーでは、今年は早摘みのスチューベンを使い、酸味のあるワインを作る予定。

全国の消費者へゆうパックが出発

町特産のスチューベンを全国の消費者に届ける「スチューベンゆうパック」の出発式が10月5日（金）、道の駅つるた「鶴の里あるじや」で行われました。

式では、ひなづる幼稚園の園児が和太鼓の演奏でゆうパックの出発をお祝い。津軽ぶどう村の須郷貞次郎代表取締役によると、今年のスチューベンは、着色、食味ともに良好に仕上がり、収穫量も平年を上回る見込みです。

ゆうパックは昨年以上の予約を受けており、この日は園児もトラックへの積み込みを手伝い、スチューベンゆうパック1685ケースが発送されました。記念のテープカット後には、スチューベンが積み込まれたトラックが関係者らに見送られながら出発していきました。

△園児たちがスチューベンゆうパックの積み込みをお手伝い



県庁でスチューベンの出来栄えを報告

10月4日（木）、相川町長と津軽ぶどう協会の成田会長らが青森県庁を訪れ、青山祐治副知事にスチューベンの出来栄えを報告しました。

相川町長は「ワイナリーや道の駅もスチューベンに力を入れている。町も支援してさらにスチューベンをPRしていきたい」とあいさつ。成田会長は「今年の生育も順調です。これから収穫なので全国の皆さんに糖度の高いスチューベンを提供したい」と意気込みを述べました。スチューベンを試食した青山副知事は「今年もおいしいスチューベンを提供できるのは関係者の努力の賜だと思います。多くの消費者に届けるために県も支援したい」と述べていました。



△青山副知事（右）にスチューベンをPRする相川町長

町では、「つるたスチューベン」の地理的表示（G I）への登録を目指しています

地理的表示（G I）とは、地域の産品のうち、伝統的な生産方法や気候・風土・土壤などの生産地などの特性が、品質などの特性に結びついている場合に、これらの産品の名称（地理的表示）を知的財産として登録し、保護する制度です。現在町では、G Iへの登録の申請中で、登録されれば、「つるたスチューベン」の名称が法律で保護されることになります。生産地（鶴田町、板柳町、五所川原七ツ館、つがる市柏）とされる予定の地域の生産者のみがこの名称を使えるようになります。