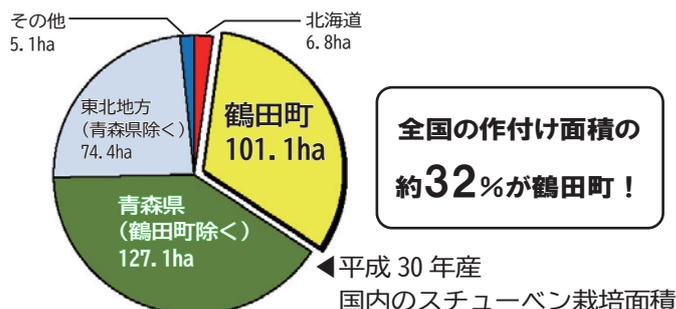


作付け面積・生産量日本一の スチューベンをPR!!

10月から市場に出回りだした糖度が18度以上になるスチューベン。優れた貯蔵技術により酸味が抜け、より甘みを感じられるようになる「冬がどう・つるたスチューベン」も12月より登場します。

全国に占める 鶴田町のスチューベン作付け面積

「平成30年産特産果樹生産動態調査」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314.5haあり、そのうち青森県の作付け面積は228.2haで、全体の約7割。鶴田町は101.1haと全国の栽培面積の約3割を占め、青森県内では約4割の作付け面積を占めています。



つるたスチューベンが全国に発送開始!

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出発式」が10月8日(金)、道の駅つるた「鶴の里あるじゃ」で行われました。

式では、農業法人「津軽ぶどう村」の須郷代表取締役が「甘さがぎゅっと詰まったスチューベンを全国のスチューベンファンに届けたい。今年も1万箱の発送を目指す」とあいさつ。また、ひなづる幼稚園の園児たちが和太鼓の演奏やお遊戯を披露し、ゆうパックの出発式を盛り上げてくれました。

この日は積み込み作業を生産者らが手伝い、スチューベンゆうパック第1便の1,230箱がトラックに積み込まれました。記念のテープカット後には、園児や出席者らに見送られながら全国へ向け出発していきました。



今年も盛況スチューベンぶどう祭り

町が作付け面積・生産量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9日(土)・10日(日)に道の駅つるた「鶴の里あるじゃ」で開催されました。

新型コロナウイルスの影響を考慮し恒例のスチューベンの食べ放題は開催を見合わせましたが、販売コーナーではスチューベンの生果が格安で提供されており、それを求める買い物客が次々と訪れていました。

また、まつりの期間限定でスチューベン1房を贅沢に使った「生搾りスチューベンジュース」が販売され、順番待ちの列ができるほど大人気でした。



ツル多はげます会と協力 スチューベンの食べ方のススメを動画で紹介

町は「ツル多はげます会」協力のもとスチューベンの食べ方を紹介するPR動画を制作しました。

スチューベン農家にとっては、スチューベンの食べ方は中の実を吸い出してかまずに飲み込み、皮と果肉の間の甘い部分を味わうのが常識。しかし、首都圏での販売促進会などでは皮ごと口に入れて、中の実を噛んで食べる人が多かったそうです。これまでは口頭での説明や実演、おすすめの食べ方を紹介するチラシなど配布してきましたが、アピール力がまいちという課題がありました。

そこで、全国からの注目度の高い「ツル多はげます会」協力のもとに動画を制作。動画には、はげます会の須郷貞次郎会長ら3人が出演し、スチューベンを実際に食べて「スチューベン、カジネンデノムンダイ（スチューベンは、かまずに飲み込みましょう。）」と津軽弁でアピールしました。

このPR動画は動画共有サービス「YouTube」で見ることができます。



おいしい「つるたスチューベン」ができるまで

・剪定（3月）※秋頃にやる人もいる
その年のぶどうの生育を決める重要な作業
切る枝、実をならす枝、来年のための枝などを見極めるのに知識と経験が必要



・芽かき（5月）
新芽が2つ出てくるので、小さい方を取り除きます。
余分な芽を欠くことで、新芽の大きさや育ちの強さを同じにし、均等においしい果実を实らせる。



・摘芯（6月）
梢を途中で切ります。
今までは梢を伸ばすことに使っていた力を実にいかせ、実を大きくさせるために行います。（梢：枝の先端部分）



・副梢・巻きひげ除去（6～8月）
定期的に行うことで実に栄養がいき、おいしいぶどうになります。



12月から出荷開始
冬ぶどう・つるたスチューベン



◇対象となるスチューベン

- ・サイズ：M以上
- ・糖度：18度以上
- ・特徴：酸味が抜け、より甘みが感じられる

収穫後に貯蔵し、GIマーク入り「冬ぶどう・つるたスチューベン」三角袋を使用しているもの



・収穫（9月）
収穫まで寒暖差があればあるほど糖度が上がっていき、表面に白いブルームが浮かんできます。これが収穫の目安となっています。



・房作り（7月）
粒が多いと実が大きくなり、色づきも良くないので、不要な部分は切り落とします。そうすることで出来上りの見栄えも良くします。

