

みえの安心食材

# ぶどう

●取材先

垣野峰男さま  
津市

●食材説明文（約140文字）

ほどよい酸味の後に立ちあがる、なんともいえない甘み。じつにみずみずしくジューシーだ。

減農薬で育てられる三重のぶどうは、とてもデリケート。病気や虫に負けないよう、ひとつごとに、赤ちゃんを育てるように手をかける…。この甘みは、生産者の真心の味なのである。

●現地風景コメント（約30文字）

1



久居地区の赤土は、ぶどう栽培に適した土壤だ。

2



別バージョン

3



有機堆肥を使うなど、  
土づくりにも余念がない。

4



1本の木からたくさんの実を  
収穫するため、母体の管理が第一だ。

5



病気や害虫から守るため、  
若い実のうちに、一房ずつ袋をかぶせる。

6



別バージョン

7



除草剤無使用で栽培。  
雑草はこまめに取り除く。

8



栄養を行き渡らせるため、  
余分な房を摘みとる。

9



重さと養分を考えながら、  
房に実らせる粒数を決めていく。

10



収穫時期の見極めは慎重に。最適な時期で収穫する。

11



深い紫色と、丸く張った皮が  
食べごろのサイン。

12



完熟した実は傷つきやすいので、  
慎重に収穫していく。

13



表面には、白い果粉（かふん）が。  
健康に育った証し。

14



採れたてのぶどうは、  
茎が青々としている。

15



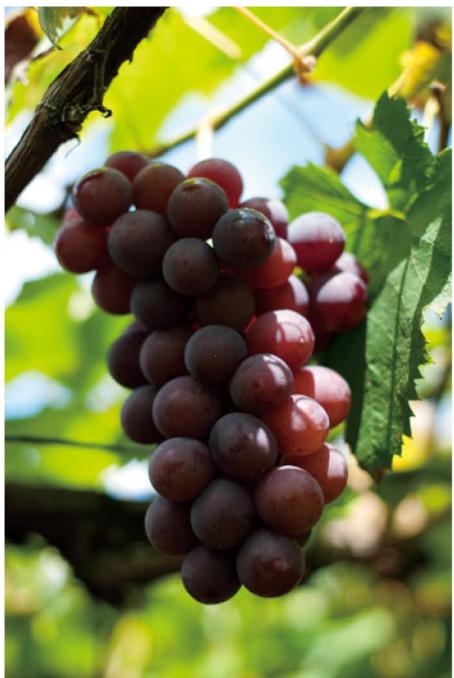
このくらいが、いちばん美味しい  
巨峰のサイズだ。

16



別バージョン

17



18



(横バージョン)

枝葉の隙間から差す光が、  
果実を美味しい育てていく。

19



20



(横バージョン)

減農薬で栽培される三重のぶどう。  
手間暇かけて、愛情こめて。

●食材写真コメント (約 30 文字)

21



張りのある新鮮なぶどう。  
水をはじいて、キラキラ輝く。

22



横バージョン

●調理盛付例コメント(約 30 文字)

23



ぶどうのゼリー。さわやかな甘さと  
香りが、より一層引き立つ。

24



引きバージョン