

夏にぴったり！ ぶどうの簡単デザート

ぶどうを使った、夏にぴったりのさっぱりとしたデザートをご紹介します。
おいしいぶどうを食べて、暑い夏を乗り切りましょう。

① 冷凍保存が長持ちのポイント

ぶどうは、常温で保存しておくすぐに傷んでしまいますが、冷凍にすることで、3～4週間程度保存することができると言われています。また、冷凍することで皮がむきやすくなります。

② 一粒ずつ実の少し上からカット

冷凍保存をするときは、実が房から取れないよう丁寧に水洗いをしたら、キッチンばさみで粒の上の枝を2～3mm残して一粒ずつ切りましょう。

③ 水気を拭き取り容器で保存

水洗いしたぶどうは、キッチンペーパーでしっかりと水気を拭き取り、保存容器やフリーザーバッグに平らに入れて冷凍庫で保存しましょう。

④ 半解凍の状態で食べるのがおすすめ

冷凍したぶどうは、半解凍くらいの状態で、皮をむいて食べるのがおすすめです。実の表面の柔らかい感触だけでなく、シャーベットのようなシャリシャリとした食感が楽しめ、暑い日のデザートにぴったりです。また、刻んでヨーグルトに混ぜて食べてもおいしいです。

注意！

- ・ぶどうには果糖が多く含まれるため、糖質制限がある方は食べ過ぎに注意しましょう。
- ・小さいお子様やご高齢の方は、粒を小さく切ったり、つぶすなどして、窒息事故を防ぎましょう。



伊奈町の特産物巨峰を使ったおすすめ土産品



いなまちーず
100円（税込）

ベイクドチーズケーキを応用した焼き菓子です。しっとりとした生地に巨峰ジャムが挟まっており、チーズが苦手な方もさっぱりと食べられます。
販売店：ケーキの店ドルチェ



伊奈巨峰ジャム
370円（税込）

巨峰の芳醇な香りとコクが楽しめます。日持ちするので、プレゼントに最適です。
内容量115g
販売店：いな物産館
ヤマザキショップ内田屋
(一社)伊奈町観光協会
など

巨峰ワイン
さいのり
「彩の実」
価格未定

伊奈町産と長野県産の巨峰を使って醸造した巨峰ワインです。ご好評につき残りわずかとなっております。新しいものは2021年秋ごろ販売予定です。
※写真は2019年醸造のもの。
内容量720ml
販売店：ヤマザキショップ内田屋
埼玉屋酒店
セブンイレブン大針店
(一社)伊奈町観光協会



農業人へインタビュー

田中ぶどう園 田中理之さん
まさゆき

手に取ってくださる方との

信頼の積み重ね



町の特産品「ぶどう」ともに歩んだ50年

「お客様とともに、今年も良いものができたね」という喜びを共有できる瞬間が、一番のやりがいですね」

そう語るのには、一代でぶどう農園を築き上げ、今や町を代表するぶどう農家の一人として活躍されている、田中ぶどう園（下郷区）の田中理之さん。

田中さんは、ぶどう以外の農作物が植えられていた畑を「から整

備し直し、さまざまなぶどうの苗を植えたり、ぶどう栽培を見て学ぶため、山梨県の山中に足を運ぶなどの試行錯誤を重ね、現在までの約50年間、ぶどう栽培に携わってきました。

なかでも「販売力の強化」が、ぶどうに限らずものを作る仕事をするうえで大切なことだと、田中さんは語ります。「販売力が伴わないと、たとえものを作ったとしても商売は成り立ちませんので、それを固めていく必要があると考えています」

すべてはお客様との信頼のために

「良いものを作るために、一生懸命努力して、お客様の信頼を少しずつ得ていくことを常に心に置いて、ぶどうを育てています」

ぶどう農園を始めた当初は知名度も販売力もなく、思うように結果が出ないこともあったとか。それでも、お客様との信頼のため、ぶどうの生産と販売に対する努力は怠らなかつたと語ります。

「手に取ってくださる方にとっては、その商品がすべて。やはり値段が付くものなので、お客様が納得できる良いものを作るために、一生懸命に手をかけて作らなければならぬ」という使命を持っています」

継ぎ手が減少していることはやはり残念です

昨今の少子高齢化と農業離れにより、農業人口が減少しています。その現状について、田中さんは次のように考えています。

「若手が後を継ぐということを私たちもとても期待していますが、現状として、梨やぶどうをはじめ、町内農家全体が、年々減少しています。やはり機械化ができないということが原因ですかね。気候の変化や予測できない災害によって収穫量（収入）が大幅に増減することもあり、必ずしも安定した職業とは言えないですからね」

農業をやってみたいという方は大歓迎です

それでも農業は、やればやった分だけ収入にもなるし価値を得られるメリットがあると語る田中さん。そのうえで、本格的な農業という枠に捉われず、娯楽や気晴らしを兼ねた農業のスタイルでも構わないと語ります。

「確かに、利益を伴う農業も必要だと思いますが、例えば、小さなスペースでいいから、純粋に土を触って楽しみたい」などといった目的でもいいと考えています。そして、地主も、そのような思いを

持った方々への協力体制をとって農地を解放してあげることがとても大切だと思います。そうでないと、使われない農地が荒地地になってしまいます。私たちも意識改革をして、そのような意欲がある方にはぜひ農業を託していきたいですね」

ぶどうは私にとつての「生きがい」です

最後に、「田中さんにとって、ぶどうとは？」という質問をお伺いしました。

「私にとって、ぶどうとは「生きがい」ですね。学んだことを自分なりに応用してみたり、とにかくぶどうの生産と販売に対しては最大限の努力をしてきた自負があります。あとのくらしいことができるだろうか」という年齢になりましたが、この果樹に携われて本当に幸せだと考えますし、悔いなくやってこれたと思います。何より、お客様の「おいしい」という言葉が大きな励みとなってきました。また、共に歩んだ妻にもとても感謝をしています。今は、10〜20年先の町の農業をどうしていくかを考える転換期にあると考えています。より良い町の農業の形を模索しながら、農業に貢献していきたいと思っています」