

千客万来

2014年2月
[第37号]



[1] ご挨拶

余寒お見舞い申し上げます。皆様におかれましてはますますご健勝のこととお慶び申し上げます。
昨年も当研究所のぶどう並びにぶどう加工品をお買い求め頂き、大変ありがとうございました。

さて昨年は、経験がない程の暑さと豪雨の影響を受けた年となり、多くのお客様に品質面や数量でご迷惑をおかけした年となりました。本年はそうした昨年の経験をもとに皆様のご期待に少しでもお応えできるようさらなる精進をしております。引き続き温かいご支援を賜りますよう、宜しく申し上げます。

[2] 研究所トピックス 2013年7月～2014年1月

7月 [展示会への出品]

渋谷ヒカリエの8階にある d47MUSEUMで行われた、47GIFT2013 -お中元- という企画展で加工品(瀬戸ジャイアンツストレートジュース)を取り上げて頂きました。(2013年7月19日～9月29日間)

この企画展は“日本の食の個性をGIFTにして観よう、贈ろう。”というコンセプトで、47都道府県別に個性を持った産品を集めて47のGIFTを作り、その個性と共に、相手を想いながら贈るという日本文化を感じ取ってもらおうというものです。

お中元やお歳暮は、日本人の持つ感謝の心を具体化する行動であるとも言えますが、この「贈る文化」は近年になって少しずつ薄れ始めてきているように思います。若い世代にとっては、お世話になった方への感謝の方法が変化しているだけなのかもしれませんが、こうした風習や習慣を47の個性で感じ、日本の良さを改めて実感して欲しいという意味では、大変に想いのこもった企画展となりました。

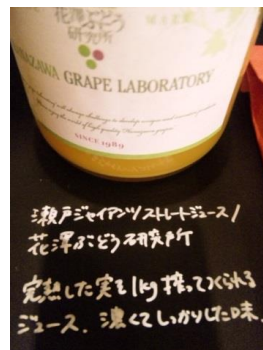
また、色々な生産物や加工品、工業製品の組合せによって生まれるギフトは、今後の地域連携のあり方やその方向性においても、ひとつのモデルになっていると思います。見せ方も含めて良い勉強になりました。



*都道府県別にギフトが
作られて、展示販売



*岡山県は桃とぶどうの
楽しみ方ギフト



*ストレートジュースは
幸せな味になりました
(写真は旧ラベル品)

*詳しくは

D&DEPARTMENT PROJECT
渋谷ヒカリエ8F クリエイティブスペース

HP <http://www.d-department.com/jp/>

HP <http://www.hikarie8.com/home.shtml>

8月 [ロールケーキデビュー]

当所から歩いて3分のところにある“ケーキ工房ボム”さんと一緒に、地域の生産物をもっと活かしていく為のチーム(SETO DELICIOUS MARKET)を立ち上げました。

*SETO DELICIOUS MARKET - 瀬戸デリシャスマーケット

当所のある岡山市東区瀬戸町も、ここ数年でかなりの田畑がアパートや戸建て分譲地、耕作放棄地等にその姿を変えています。単純に、生産者人口の減少や高齢化だけがその原因であるとは言いませんが、昨今の「食」に関する国内外の様々な変化をみていると、国内(地域)の安全な生産物はもっと見直されなければいけないと感じます。地域で活動する生産者や事業者が色々な角度から可能性を探ることで、これら豊かな生産物をしっかり活かせることができればと考えています。

[瀬戸ジャイアンツプレミアムロール]

1本23センチのやや長めのロールケーキは、あっさり生クリームと大粒の瀬戸ジャイアンツをふんだんに使用してボリューム感たっぷりに仕上がりました。商品の性格上、賞味期限が製造翌日迄となりますのでクール便かつ翌日配送エリア内しかお届けができませんでしたが、予想以上に多くの皆様にお楽しみ頂くことができました。



*瀬戸ジャイアンツがごろごろ
入ったロールケーキです



*瀬戸デリシャスマーケット
色々な事業者様との連携を
協議しています

9月 [マスコミ2題]

秋の収穫シーズンにあわせて、マスコミ各社からの取材がありました。

*オニビジョン

地元岡山のケーブルテレビ局で、地域密着型の取材力と機動力を誇ります。当所とのお付き合いも10年近くになりますので幾度も取材をして頂いていますが、今回は“岡山生まれ”をキーワードにした番組ということで、瀬戸ジャイアンツの原木や、加工品(ストレートジュースとロールケーキ)のご紹介をさせて頂きました。

*読売オンライン / 毎日新聞(英字版) / 夕刊フジ / “達人の道” 千葉テレビ, テレビ神奈川, テレビ埼玉
果物王国“岡山”を紹介するプレスツアーがやってきました。事前にご案内ができればよかったのですが、多忙な時期だけにそれもできず、事後報告にてご了承下さい。

読売オンラインでは「おかやまグレープ探訪」として、岡山県内各地のぶどうに関する情報を発信して頂きました。詳しくは読売オンラインのHPにてニュース動画欄をご欄下さい。



*瀬戸ジャイアンツ3種
美味しい組み合わせになりました



*オニビジョン
佐佐木アナの食レポ中です
撮影と編集は竹重カメラマン



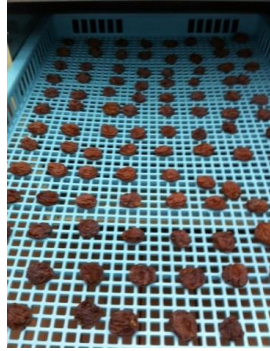
*プレスツアー
瀬戸ジャイアンツの背景と
加工品をしっかりとアピール

10月 [ナチュラルレーズン/瀬戸ジャイアンツ]

加工品シリーズの第3弾として、従来よりリクエストの多かったレーズンの製造を始めました。製造方法は多種多様ですが、当所では電気式の機械乾燥と天日乾燥を併用した方法を選択しました。



*瀬戸ジャイアンツ(乾燥前)
1回約300粒乾燥します



*瀬戸ジャイアンツ(乾燥後)
この後、天日乾燥です



*電気式乾燥用機械(ディスプレイ部)
乾燥温度と時間の調整は、品種や乾燥粒数により異なります



*瀬戸ジャイアンツ
黒糖のように深みある味



*ハイベリー
濃厚な風味と甘さ



*瀬戸ジャイアンツレーズン
50G, 100G, 200G
カルシウムやビタミンB類、鉄分が豊富と言われるレーズンを、日々の健康管理に是非お役立て下さい

初年度ということもあり少量しか製造できていませんが、瀬戸ジャイアンツのみ商品化をしています。ご注文につきましてはメール又はFAXにてお問合せ下さい。

12月 [摘葉と剪定開始]

冬季の管理作業である摘葉(葉落とし)と剪定を開始しました。剪定は例年ですと新年からの作業としていたのですが、年始からのスケジュール都合で約半月程度前倒しで行っています。

*摘葉

光合成能力の衰えた葉がいつまでも着生していると翌春の発芽の初期生育が妨げられるので、12月下旬から強制的に葉を落としていきます。

*整枝・剪定

樹齢や樹勢に合わせて、枝葉の生長・結果量等をシミュレーションしながら、不要な枝を切り落としていきます。切り口には乾燥防止と病害虫侵入を防ぐ為、殺菌ペースト等を塗布し保護します。



*摘葉(葉落とし)
葉を落とすと一面絨毯のようになります



*落ち葉かき
落とした葉はキレイに清掃し近所の農家で堆肥になります



*剪定中
剪定枝はチッパーで粉碎し、これも堆肥に使っていただきます

1月 [ハウス張り替え]

昨年に引き続き、経年劣化したハウス(1棟)のビニールを張り替えています。今年張り替えているハウスは圃場内で一番大きく、広さは約10aあります。また今回の張り替えに伴い、ハウス屋根の換気システムを自動化し省力化を計ると共に、夏の暑さ対策として、妻壁部分に換気窓及び循環扇の設置をする予定です。



*張替えが始まった2号ハウス



*古いビニールを落とします



*張替えると空の雲もクッキリ
しっかり光合成できます

[4] あとがき

今回の千客万来は、加工品についてのご紹介が多くなりました。私達はぶどうを作ることがメインではありますが、その美味しさをさらに追求していくことと、時代の嗜好に合わせた加工品作りは連動するべきものだと考えています。

マスコミ各社の取材で感じたことは、ぶどうは秋の果物というイメージは定着をしているものの、単純にぶどうの房を撮影したり食べるだけでは、今では当たり前すぎて情報発信にはならないということでした。それだけ様々な情報が溢れている時代だからこそ、特徴ある加工品が出来上がるまでの背景やストーリーが、生食用ぶどうの良さを効果的に補うことに繋がっていくという訳です。

これからも地域の事業者様と連携しながら、真面目に美味しい加工品作りを進めていきたいと思えます。

【花澤ぶどう研究所の加工品】

	容量	価格(税別)	
*瀬戸ジャイアンツ ストレートジュース	720ml	5,000	販売中(2013年産)
*グレープミックス ストレートジュース	720ml	3,000	販売中(2013年産)
*瀬戸ジャイアンツ プレミアムロールケーキ	23cm	2,500	販売終了
*ハイベリー プレミアムロールケーキ	23cm	2,500	販売中(冷凍粒を使用)
*瀬戸ジャイアンツ ナチュラルレーズン	50g	800	販売中(2013年産)
*瀬戸ジャイアンツ ナチュラルレーズン	100g	1,500	販売中(2013年産)
*瀬戸ジャイアンツ ナチュラルレーズン	200g	2,800	販売中(2013年産)
*現在開発中(2品目)			

冒頭にも書きましたが、昨夏は午後から作業するのが嫌になるほどの暑さが続きました。スタッフの疲労や熱中症等も考え作業を控えた日もありました。ぶどうの樹達は黙って立ってはいますが、彼らもきっと私達以上に大騒ぎをしていたのではないかと思います。

たとえば、ハイベリーは生育が進みすぎて、例年の出荷開始予定日より2週間程度早く出荷を始めなければなりませんでしたが、逆にアモーレは生育が進まず出荷が大幅に遅れてしまいました。瀬戸ジャイアンツについては糖度がなかなか上がらずといった状況で、例年多くのご注文を頂く詰合せについては、主要品種の生育時期が揃わず、大変ご迷惑をおかけしてしまいました。

温暖化により栽培適地が少しずつ北上している感覚は否めませんが、全ての理由を天候のせいにする訳にはいきません。知恵と工夫を織り交ぜながら、技術的に解決できることは順次取り入れて、美味しいぶどうを一生懸命作っていきたいと思えます。

まだまだ寒い日が続きます。皆様にはくれぐれもご自愛下さい。