

研究の成果が実を結び、新品種も誕生。 世界の珍しいぶどうの味を楽しむ

↓桃太郎。こと瀬戸ジャイアンツ。マスカット・オブ・アレキサンドリアや巨峰の次を目指して作出された。食味は折り紙つきだ。



↑マスカット・ブルーレ（仮称）。4年前、ヒロハンブルグとピッテロを交配させたユニークな形の新品種。熟すと先端に赤みが入る。



↑ブラック三尺。名前の通り房が巨大になる新品种で、1房が2kg近くにもなる。種子はなく、大粒で甘み強い。



◆花澤さんは新品种研究だけでなく、研究会や栽培指導で県内を飛び回る毎日。ぶどうの出荷は、その合間を縫うように行なわれる。

農業高校で教鞭をとっていた時代も含め、花澤さんのぶどう研究は40年になる。その間、300品種に及

ぶどうは、品種名を「瀬戸ジャイアンツ」というのだが、独特の形と岡山という土地柄を反映させ、登録商標は「桃太郎」という。

花澤ぶどう研究所は、マスカット・オブ・アレキサンドリアの主産地として知られる岡山県の山陽地方にある。といっても公的な研究機関ではなく、花澤さんが個人で設立し運営してきたものだ。約35アールのぶどう畑には、さまざまな珍しいぶどうがたわわに実をつけている。

「ぶどう」といえば、皮は食べられないものというイメージがあるでしょう。マスカットも、ひとつひとつ指で皮をむきますね。でもこれはその必要がない。それに種子もないから、存分にぶどうの味を楽しんでもらえると思います」

花澤茂さん（66歳）が作出したこのぶどうは、品種名を「瀬戸ジャイアンツ」というのだが、独特の形と岡山という土地柄を反映させ、登録商標は「桃太郎」という。

花澤ぶどう研究所は、マスカット・オブ・アレキサンドリアの主産地として知られる岡山県の山陽地方にある。といっても公的な研究機関ではなく、花澤さんが個人で設立し運営してきたものだ。約35アールのぶどう畑には、さまざまな珍しいぶどうがたわわに実をつけている。

「ぶどうぞ、皮ごと召し上がってみてください」

目の前にこんもりと盛りつけられた瑞々しいぶどうはマスカットに似ているが、さらに大粒。しかも、ひと粒ひと粒がちよっと桃に似た形をしていてクランマーなのである。口に含み奥歯で噛むと、皮がポリッという心地よい感触で割れ、上品な甘みのある果汁が口いっぱい広がる。皮ごと食べられるというのは、新鮮な驚きだ。今までにない新しいタイプのぶどうである。

花澤ぶどう研究所

花澤茂さんによって平成元年に設立された。花澤さんの作り出した6つの新品種をはじめ珍しいぶどうを詰め合わせ販売している。案内書請求は葉書またはFAXで。〒709-0856 岡山県赤松郡瀬戸町下274-6 086955・2・16335



↑右端より時計回りに、フレーミング・マスカット、巨峰、マスカット・デューク・アモーレ、グザルカラー、紅富士、名前のまだついていない新品種、瀬戸ジャイアンツ、ブラック三尺。取り寄せは、葉書またはFAXで連絡すると事前に案内書を送ってもらえる。2kg入りの箱に4品種入るのが標準だが、3kg入りや超特選品もあり、値段は5000~7000円プラス送料(品種の指定はできない)。9月から10月半ばがベスト・シーズンである。



↑花澤さんがこれまでに集めた品種は300を数える。縦の畝では原種が保存され、左のハウスでは交配後の選抜が行なわれている。

ぶどうを全国を回って集め、その中から幾多の交配実験を繰り返してコソコソと新品種の開発に取り組んできた。これまでに花澤さんが農水省に新品種として登録したものは、瀬戸ジャイアンツ、ブラック三尺、涼玉、ハイベリ、マスカット・デューク・アモーレ、備前ゴールドと6品種を数えた。現在も6つの新品種に加え、世界の珍しいぶどう約120品種を栽培しており、それらを直販限定で詰め合わせ販売している。花澤さんが、自分のぶどう畑を「研究所」と名付けたのには訳がある。「日本の農業が未来に向かって活性化していくためには、農家の人たちが企業家としての自覚を持たねばならない。それはひとりひとりの創意や自主性にかかっている」という教員時代からの熱い思いを実践しているのだ。桃太郎をはじめとする新品種は、マスカットや巨峰を超える次世代のぶどうの提案でもあるのだ。こうした熱意は、最近では意欲あるぶどう農家の人々を動かす、さまざまな研究会も行なわれるようになっていく。

それぞれぶどうには最良の熟期があるので、詰め合わせには何が入ってくるかはわからない。しかし逆に見れば、どんな珍しい秋の味覚と出会えるか楽しみでもある。

取材・文/三宅直人 撮影/鈴木雅夫