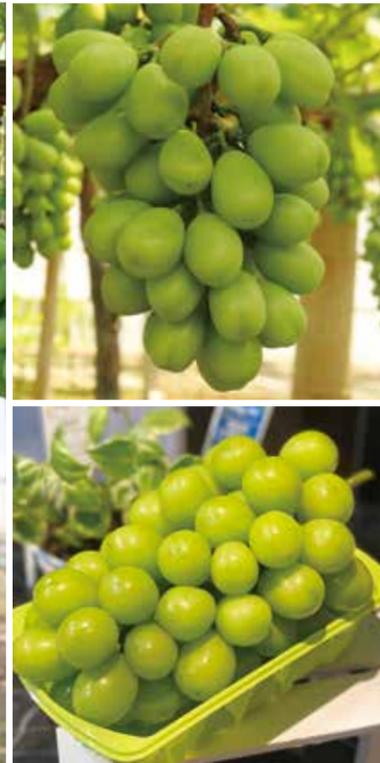


# 糖度19度の大粒 「シャインマスカット」

糖度が高く高品質な  
ブドウを届けたい

よしはら農園 吉原正さん  
(葛生 67歳)



旬の時期は8月のお盆の頃。爽やかな香りと甘さ、何より皮ごと食べられるのが特徴。大粒の実ほまさに緑の宝石です。

# 甘みの中にあるコクが特徴 「紅ほっぺ」

茨城いちごグランプリで  
大賞を受賞

はまの農園 濱野健司さん  
(下辺見 47歳)

早い時は夜中の2時から収穫に取りかかる濱野さん。甘さに加えて、実も大きく形も整っているため、贈答用としても喜ばれています。



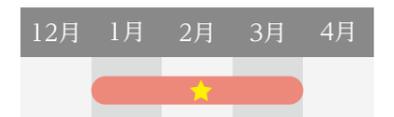
作っている品種：シャインマスカット  
旬の時期



**大** 粒で甘く、見た目もきれいなシャインマスカットを栽培している吉原さん。10年前、知人からもらった苗木がきっかけで栽培を始めた。当初は自宅で食べようと思っていたものの、2年目で想像以上に良いブドウが収穫できたため、本格的に栽培するようになりました。長年農家としてさまざまな野菜を栽培してきましたが、ブドウ作りに関しては全くの未経験でした。そのため「情報を得ることが一番大事」と語る吉原さん。その言葉の通り、最近ではインターネットを駆使して日本全国の優良事例や栽培に関する情報を取得し、知見を深めています。ここ数年でようやく求める味に近づいてきたとのことですが、まだまだ勉強が必要だと話します。そこには、より高品質なシャインマスカットを消費者に届けたいという思いがありました。



作っている品種：紅ほっぺ  
旬の時期



**多** くの果物の中でも、みずみずしい赤い色がひとときわ目を引くイチゴ。栽培している濱野さんは、元々ネーブルパークのポニー牧場で働いていましたが、観光農園を開きたいという思いから一念発起してイチゴ農家へ転身。ポニー牧場で働きながら県外の農家で研修を受け、栽培方法などを学びました。今シーズンからは品種を「紅ほっぺ」に一本化し、水をあげる時間や肥料の調整など試行錯誤を繰り返した結果、今年1月の第9回茨城いちごグランプリで大賞を受賞しました。濱野さんのイチゴを食べた人は、「甘みの中にコクがある」と口をそろえて話します。また、大きさや形の良さから、贈り物にも最適と評判です。「今回の受賞に慢心することなく、更においしさを追求したい」と濱野さんは笑顔で語ってくれました。