

■はじめに

先の論文「果樹栽培について考える」で考察しましたが、日本の果物栽培は家庭消費に的を絞った新たな生産、販売戦略を作らなければならない時期に来ていると言えます。

150g～200g以下の単位で、かつ競合する菓子類の販売価格と同程度の価格で提供できる形の果物生産技術、兼業農家や高齢者、経験の浅い生産者でも可能で、ぎりぎりまで無駄を省いたもの、それでいて果物に求められる品質（美味しい、健康に良い、季節感があり、みずみずしい、バラエティに富んでいる、安全・安心な食べ物）が満足されるものが求められます。

笛吹農園ではそのような考え方の下でぶどう栽培、販売についてのいくつかの試行錯誤を行っていますので、紹介したいと思います。

■ぶどう販売の形態

1) 少量、食べきりサイズのパック詰め

笛吹農園では割安で少量、食べきりサイズ、健康に良いと感じられる（新鮮、安全・安心、栄養、季節感）、若者にも目につきやすい（コンビニ、バラエティに富んだ品ぞろえ）ぶどうを目指して、ぶどうを房単位ではなく、切り分け、色々な品種を組み合わせ透明袋に入れ、ぶどうの説明が入ったラベル等を貼って出荷しています（図-1、-2）。図-1は150gパックで3種類のぶどうをパックしています。図-2は数種類のぶどうをパックした80gパック（おやつぶどう）に貼るラベルです。おやつぶどうだけはそのまま食べられるように水洗い、乾燥してパック詰めしています。一袋100円で販売したところ、かなりの好評を得ました。写真-1は果物の良さをアピールするためにぶどう品種の説明をつけています。図-2は子供にも食べてもらえることを意識しています。



図-1 150gパック



図-2 80gパックのラベル

1パックには黒、赤、緑の3種類のぶどうを入れます。混ぜ合わせることで、食べたときにそれぞれの味の違いが際立ち、よりいっそう美味しく感じられると思います。大粒ぶどうが多いので、脱粒を防ぐために、ほとんど粒単位に切り離しています。食べてしまえば同じなのですが、ぶどうの房の持つ果物らしさがやや殺がれてしまうことが難点です。

たとえ話になりますが、笛吹農園が販売するぶどうは魚に例えればお刺身盛り合わせです。新鮮な魚を生で家庭で食べる最良の方法です。漁港に行って、あるいは釣りに行ってお刺身を買ってくる人はいないと思います。ぶどうも産地の観光農園では房で買うと思います。しかし、家庭で食べるときにはお刺身にするし、美味しいから、好きだからといってマグロだけ、あるいはブリだけより数種類を盛り合わせた方がより美味しく食べられると思います。

2) 販売方法

パックぶどうの売り方の基本的な考えは「できるだけ多くの一般消費者のもとに届けたい」ということです。果物の美味しさ、良さ、特にぶどうのバラエティに富んだ、色々な彩り、味のぶどうを知ってもらい、最良の状態で味わってもらいたいということが願いです。そのため、樹で熟したぶどうを採ってすぐにパック詰めし、お店に出す流通の仕組み作りが必要です。

現在は、山梨から埼玉の自宅の作業場へ運び、パック詰めして近くの小さい八百屋さん、パン屋さんなどに卸しています。将来的にはコンビニやスーパーにも出したいと考えています。そのほかは直販で箱詰め・宅配です。まだ、直販の方が量は多く、利益率も高いのですが、誰でもお店に行けば彩り鮮やかな果物が安く買えるようになることを最終目標として考えています。

3) パック詰めと鮮度維持について

果物は鮮度が命です。ぶどうのパック詰めはPPCフィルムの袋に詰め、リボントイで口を留めています。袋詰めは乾燥を防ぐため鮮度維持に効果があると考えています。

常温で1週間以上、冷蔵庫で1か月は鮮度が保持されます。

4) パック詰めを経費と考え方

パック詰めは手間がかかり、コストアップになる、また、普通の農家ではやっていられないという声があると思います。150gのぶどうパックを作る費用の概算を以下に示します。

- ・袋 5円 リボントイ 2.5円 ラベルシール 2.5円 印刷 1円 計 11円
- ・袋詰め作業 21円 (100ヶ 3時間 × @700円/時)

おおよそ150g1パックに対して32円という計算になります。包装材料は市販品を少量購入、作業は9月1か月間一人で収穫、輸送、パック詰め販売を行った場合のデータです。包装材料の大量購入、連続作業などの改善を進めれば単価はかなりのところまで下げられると思います。

また、後で栽培方法のところでも触れますが、房で売らず、切って売ること、房づくり、摘粒作業の省力化が図れると考えています。栽培者の高齢化により夏場の畑作業はかなり厳しくなり、人を雇えばその分費用がかさみます。パック詰め作業は冷房の効いた室内で座って作業でき、夜間の作業も可能ですから、高齢者でも可能であり、誰でも都合の良い時間だけ働くことができる利点があります。

ぶどうを栽培から出荷までトータルでとらえ、地域の人的資源を有効活用することで将来の新しい農業のスタイルになりうると考えています。

■ぶどう栽培の形態

1) 高品質のぶどうを手間を最小限にして作る

笛吹農園では房を切って販売するため粒がばらけた房を作ります。そのために、房づくりにおいては一般に行われている房尻を残すのではなく、中間から上部を使うようにします。横に張った房型に

なりますが、一粒一粒が押し合うことなくのびのびと育ちます。粒がばらけることで形よく、色づきも良く、味もよくなります。また、きれいな房を作る必要がないので、摘粒作業も大幅に省力化されます。

また、ジベレリン処理は1回とし、省力化とともに、味の低下を極力防ぎたいと考えています。剪定は短梢栽培にし、省力化を図っています。土づくりは草生栽培とし、微生物の力を最大限引き出し（EM活性液の利用）施肥を少なくし、樹の健康を図ることを目指していますが、まだ、試行錯誤中です。

2) 彩り、バラエティを出す多品種栽培

笛吹農園では消費者がぶどうを楽しめるよう、色々な品種のぶどうを組み合わせて提供することを目指しています。季節感があり、色々なぶどうを楽しむために黒、赤、緑各3種類程度更にフィンガータイプのぶどうをそれぞれ1種類、計12種類位を安定的に作れるようにしたいと考えています。また、新しい品種の選別も必要と考え、常時20種類程度を栽培していければと思います。

また、季節感を重視し、露地栽培で9月1か月間に提供可能な品種を選定します。時期が集中し、多品種では管理が大変という声がありますが、減農薬と摘粒の省力化で乗り切れるようにしたいと考えています。

3) 安全・安心なぶどう（減農薬、無農薬）

笛吹農園では安全・安心なぶどうを提供できるよう低農薬（無農薬）栽培を目指しています。果樹栽培では無農薬は不可能（極めて困難）と言われていています。笛吹農園でも現在は農薬を使用しています。しかし、方向性としては畑の微生物を増やし、可能な限り自然の生態系に近い環境を作り、特定の病害虫が異常に増殖しないような状況を作り出したいと考えて試行錯誤を行っています。

■まとめ

現状では笛吹農園のぶどう栽培技術は経験豊富な近隣の方々と比較して大変貧弱なものと言わざるを得ません。考えていることがどのように実現していくのか、まさに暗中模索の状態です。しかし、今後の果物消費が消費者と栽培者双方にとって望ましい形になるための方法を追求していくことを使命として続けていきたいと思っています。