

ぶどう園さんへインタビュー♪

宮田 昌孝 さん

父から受け継いだぶどう畑を大切にする宮田さん。味が良くて大きな実のぶどうを作るための間引き技術を独自に開発し、栽培データを蓄積。そのデータを生かし美味しいぶどうが実るよう日夜努力している。



宮田さんちのぶどう直売所

ぶどう作りを始めて50年。時代と共に品種も大きく変わりました。昔はデラウェアなど小粒の品種が主流でしたが、巨峰やピオーネなど大粒の品種が登場してきました。最近では、糖度が高く皮ごと食べられるシャインマスカットや甘くてジューシーなクイーンニーナも人気です。色々な種類を試食し、お気に入りの品種を探してみてください。

自宅の横に畑があるので日々観察しています。木、枝、房ごとに個性もあります。それらを見極めて世話をしていくのはとても楽しいです。

美味しくて見た目も綺麗なぶどうを栽培し沢山の方に食べてもらいたいと思っています。ワイン作りなど、新しい試みにも挑戦していきたいです。



三木ぶどう園

土成町宮川内周辺はぶどうの栽培がとても盛んな地域です。それぞれの農家さんが、こだわりをもってぶどうの栽培をしています。三木ぶどう園のこだわりは土づくり。畑には炭を敷き詰め、有機質が多く微生物が働きやすい環境を作っています。

ぶどうは、無農薬で栽培するのはとても難しいのですが、できるだけ農薬を減らすなどの工夫もしています。



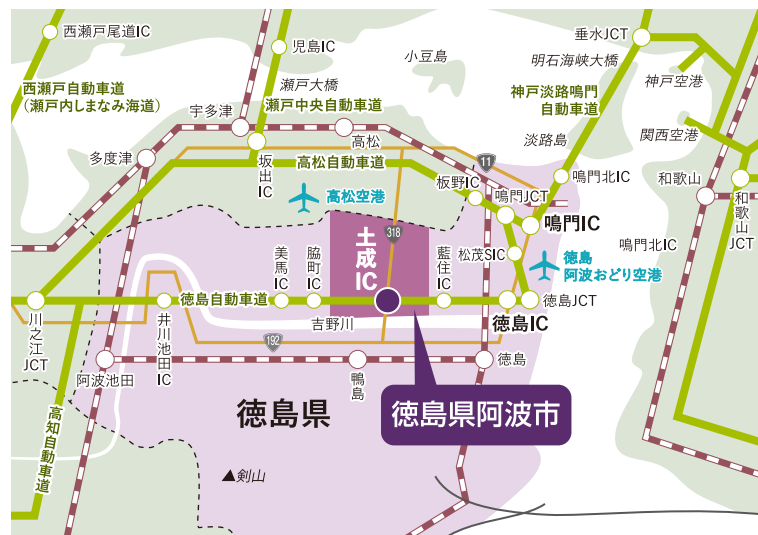
定番の品種からスーパーなどではあまり見かけない品種も栽培しています。紅伊豆は糖度が高く果汁が豊富で日持ちもしないため、配送に向きません。直売所では試食もありますので、まずは食べてみてください。

三木 哲雄 さん 玲子 さん

山間を走る道沿いにある三木ぶどう園。直売所の向かいには広々としたぶどう畑があり、ぶどう狩り体験もできる。デラウェアから始まり、15種類以上のぶどうを栽培している。



阿波市への交通アクセス



大阪・神戸から2時間ちょっと！
徳島自動車道 土成IC降りてすぐ！

飛行機

東京から最寄りの空港まで1時間
(徳島阿波おどり空港から30km / 高松空港から55km)

高速バス

大阪から土成ICまで2時間30分 / 三宮から土成ICまで2時間

車

大阪から2時間30分 / 高松から1時間30分

JR徳島線

徳島駅から鴨島駅まで45分
→JR鴨島駅から車で13分(約5km)

アクセス情報は
(一社)阿波市観光協会の
HPをご覧ください。



お問い合わせ

一般社団法人 阿波市観光協会

TEL:0883-35-4211

2022年7月発行

阿波市のぶどう

太陽からの贈り物

一般社団法人
阿波市観光協会

ぶどう図鑑

こ～んなに
いっぱい!!

日本では優れた育種家の手によって様々な種類のぶどうが誕生しています。
阿讃山麓の南斜面に位置し、雨が少なく、四国有数の日照率を誇る阿波市土成町はぶどうの名産地。
さんさんと降り注ぐ太陽の光を浴び、甘みがのった極上の果実が実ります。
7月上旬～9月にかけて、たくさんの直売所とぶどう狩り園がオープン!
ここでしか味わえない太陽の恵みを、ぜひお楽しみください。



シャインマスカット

果皮は黄緑色で大粒。マスカットの香りをもち、糖度が20度前後と高く酸味は少なめ。ほとんど種はなく、皮ごと食べられる。



ふじみり
藤稔

果皮は紫黒色。大粒で果肉はやわらかめ。果汁が豊富で糖度が高く適度な酸味もある。皮離れが良く食べやすい。



ロザリオビアンコ

果皮は薄い黄緑色でやや大きく楕円形。糖度が高く酸味は少なめ。果汁が豊富で上品な甘みがある。皮ごと食べられる。



ベニハラード

果皮は美しい紅色でやや楕円形。糖度が高く酸味は少なめ。パリッとした独特の食感で、皮ごと食べられる。果汁は少なめ。



ネオマスカット

果皮は黄緑色。糖度が高く酸味は控えめ。マスカット特有の気品のある香りを持つ。果肉はしまりがあり、果汁が豊富。



ニューベリーA

果皮は黒に近い紫色。糖度が高く酸味もあり濃厚な味わいで、種がなく食べやすい。ワインの原料にもされる。



シナノスマイル

果皮は紅色で大粒。果肉はしっかりしていて果汁が豊富。糖度が高く酸味とのバランスがいい。皮離れがよく剥きやすい。



ゴルビー

果皮は鮮紅色で、実はふっくらと丸くて大粒。甘みが強く、適度な酸味もある。香りは芳醇で果肉は少し柔らかめ。果汁が豊富でジューシー。



ハニーシードレス

果皮は黄緑色。ハニーの名の通り、はちみつのように甘く酸味は少なく香りが強い。シードレスとは種無しという意味。



キタサキレッド

果皮は紅色。果肉は柔らかく、糖度は19～22度と高く甘い。皮離れがよく果汁が豊富でジューシー。



ピオーネ

大粒の紫黒色で甘味と酸味のバランスがよく、キュッとしまった歯触りのよい食感と上品な風味が楽しめる。



ベイ양
紅伊豆

果皮は紫紅色でやや厚め。果肉は柔らかく、大粒で皮離れがよく、糖度が高く、酸味は弱め。果汁が豊富でジューシー。



デラウェア

果皮は赤紫色で粒は小さく多い。果肉は赤紫色で皮離れがよく昔懐かしい独特な香り。果汁が豊富で糖度が高く、種もなく食べやすい。



サニールージュ

果皮は紅紫色で皮離れがよくジューシー。糖度が高く、酸味も十分にありバランスのいい濃厚な味。

どなり 土成ぶどう直売所MAP

阿波市土成町の国道318号線沿いには、
夏から秋にかけてぶどうの直売所がならびます。
ぶどう狩りができる農園もありますよ～!



ぶどう直売所

1 フルーツガーデン新見

☎ 088-695-2567
🏠 8月上旬～10月末 9:00～17:00
🍷 有機肥料、低農薬栽培で安心の品質。珍しい品種もあります。

2 三木ぶどう園

☎ 088-695-4810
🏠 7月中旬～9月末 9:00～17:00
🍷 土づくりからこだわりぬいた低農薬栽培。人気の品種が揃っています。

3 宮川ぶどう直売①②

☎ 088-695-2546
🏠 7月中旬～10月下旬 9:00～17:00
🍷 品質・鮮度、対面販売だからこそ伝わるものを大切にしています。

4 宮田さんちのぶどう直売所

☎ 090-7625-3094、090-2787-2519
🏠 8月1日～9月下旬 8:00～18:00
🍷 高品質へのこだわり、皮ごと食べれるシャインマスカット。ぶどう園の見学、試食OK。

5 桑村果園

☎ 088-695-2085
🏠 8月上旬～9月下旬 9:00～17:00
🍷 ぶどう農家の真心こめたぶどうを自宅で販売しています。

6 御所農園

☎ 088-695-4795
🏠 7月20日～9月末 8:00～18:00
🍷 有機肥料を使い、安心・安全の低農薬栽培を目指しています。

7 川内直売所

☎ 088-695-2826
🏠 7月中旬～8月下旬 9:00～17:00
🍷 丹精こめたぶどうのおいしさを大切に伝えます。

8 成瀬ぶどう直売所

☎ 088-695-3253
🏠 7月20日～9月末 8:00～18:00
🍷 元気いっぱいのお母さんと長～い“ぶどうの木”が目印です。

9 村井農園

☎ 088-695-4188
🏠 7月1日～9月末 9:00～17:00
🍷 ハウス栽培で、たくさんの品種が早くからそろっています。

10 ながわ葡萄酒園

☎ 090-1573-3339
🏠 8月上旬～9月末 8:30～17:00
🍷 土成IC北すぐ、三木武夫像の東。フランス国旗が目印です。電話での予約も承ります。

11 中内農園ぶどう直売所

☎ 088-695-5301
🏠 7月中旬～9月末 9:00～17:00
🍷 水曜日定休です。道向かいのお好み焼きの後は、新鮮ぶどうをデザートにどうぞ!

ぶどう狩り体験

a 三木ぶどう園

☎ 088-695-4810【時間外、団体は要予約】
🏠 8月10日～9月末 9:00～売り切れ次第終了
🍷 入園無料。採った量に応じて量り売り。品種により、120円～140円/100g
🍷 巨峰、ピオーネ、紅伊豆、シャインマスカット
🍷 遠足やバスツアー等、大人数の受け入れも可能です。

