



収穫は1房ごとに色を確認しながら行う。「旬は8月上旬から9月の中旬くらいまで。それぞれの品種が順番に収穫時期を迎えます」と大又さん。



人の手によって生まれる  
美しいフォルムは  
まるで芸術品。

づくりには適しているんですよ」と話す。大又農園で栽培しているのは七品種のぶどう。「大粒で果肉がしっかりとっている『ピオーネ』や、果肉が柔らかくジューシーな『巨峰』。最近では、種なしで皮ごと食べられる『シャインマスカット』が人気ですね」と大又さん。訪れた人は、袋の中のぶどうの色や大きさを見ながら丁寧に収穫している。「『ピオーネ』や『巨峰』は色が黒いほど甘いので、よく見極めてくださいね。」逆三角形の形をしたぶどうは、なんとも美しい。この形を作るためには「摘粒」という作業が欠かせないという。「五月下旬から六月頃になると、ぶどうの実が小豆くらいの大きさになります。その時に、『巨峰』なら一房に四十粒前後、『シャインマスカット』なら三十粒から三十五粒の実が残るように、実を選別していきます。この摘粒作業をすることで形が整い、房全体に甘さ

がのりします。一房ずつ最終的な形を想像しながら、切った枝が実を傷付けないよう丁寧に作業を行わなければならぬので大変ですね。一本の木になるぶどうは五百から六百房。数十本の木が植えられている畑を見ると、気の遠くなる作業であることが分かる。ぶどうの美しい形は自然が作り出したものではなく、人が手間かけて作り上げたものなのだ。大又さんは栽培の魅力を「とにかくぶどうはきれいなんですよ」と目を細める。「房が出来て、色が付いて収穫するまでの過程は楽しく、ずっと見ていたいと思います。どんな粒が大きくなって、ぶどうの形が自分の作りたい形のイメージと重なってゆく。それがたまらなく嬉しいんです。」ぶどうは同じ房でも、上の方が甘く、下の方がさっぱりしているという。品種によって、また房の場所によって食べ比べてみるのも楽しい。

夏から秋にかけて、大又農園は味覚狩りを楽しむ人で賑わう。園ではぶどうの他にも梨狩り、栗拾いなどが楽しめる。



Grape

ぶどう

大 村市の福重地区周辺は「フールツの里」として知られるエリア。ぶどうや梨、イチゴなど、季節ごとに味覚狩りを楽しめ、農園や直売所も大いに賑わう。

訪れたのは八月下旬。山あい位置する野岳湖のそばで大又農園を営む大又耕治さんは「この地域は南向きで気候が穏やか。雨が少なく、風もそれほど強く吹かないため、果物





ここでしたしか  
出会えない幸せ。



大又農園では7月中旬から8月末に、ブルーベリー摘みも楽しめる。農園のブルーベリーを使ったスムージーも濃厚で美味。



大人気の「シャインマスカットのタルト」は、見た目も豪華な逸品。カスタードクリームとマスカルポーネクリームの上に、贅沢なほどシャインマスカットの実がのっけて、特別な日にもぴったり。

店内ではこの他にも季節の果物を使ったケーキやスムージーなどが味わえるほか、ジャムやクッキーも販売。それらはもちろん、すべて手作り。ここでは出会えない味わいだ。

店から駐車場までの坂道。ふと視線を上げると、ブルーベリー畑の向こうに豊かな緑に囲まれた野岳湖が広がっていた。その風景の美しさに改めて感じ入るとともに、大又さんの穏やかな人柄が育まれた理由が分かったような気がした。「みなさんにもっといろいろな果物を楽しんでほしくて、今は皮ごと食べられるベリーキウイの栽培にも挑戦しています」。大又さんの果物への情熱は、これからも続いてゆく。

ぶどう畑のすぐそばには、カフェ「野の実」が併設されている。「自分たちが作った果物をもっと楽しんでほしい」という思いで、二五年前にオープンした。

さっそく注文したのは季節限定の「ぶどうのタルト」。巨峰、安芸クイン、シャインマスカットの三種がのったタルトは、まるで宝石を散りばめたよう。甘さ控えめのカスタードクリームと三種のぶどうの相性は抜群で、サクサク感のある生地がアクセントになっている。

シャインマスカットのタルト



ぶどうのタルト

