

●ぶどうの生育についてのご質問

番号	質問	回答
1	ぶどうが甘く美味しくなるには、どのような気候条件が必要ですか？ (晴れの日が続く、朝と夜の温度差が激しいなど)	日射量が多いほうが甘みを生み、ぶどう栽培に適した気候といえます。
2	種なしぶどうは人体のホルモンに影響しないですか？ジベレリンの実際の使い方はどうされていますか？	種なしぶどうに使用されている「ジベレリン」は、本来植物の種に含まれる植物ホルモンの一種なので、人体に影響を与えることはないと言われています。とはいえ、実際に使われる「ジベレリン溶液」は、化学的に合成された薬剤なので、心配する声もあると思います。ジベレリンは農薬と同じように、使用する回数や時期およびその量が決められており、かつ、残留基準値も設定されています。現在までに基準値を超えての残留や人体に影響を与えたといった報告はありません。 【錠剤タイプの薬剤で1ℓに1錠入れ、溶けるのに10～15分必要とします。溶けた薬剤をカップへ入れ房へ直接漬けていきます。漬ける時はサッと入れて出すだけで大丈夫です。】
3	毎年出来高は、変わりますか？	天候要件などで大きく変わります。
4	ポロポロ落ちるものがありますなぜ？	種なしぶどうは「果芯（果実のへたから果肉に栄養を運ぶ維管束）」の発達が弱い特性があるため、収穫からの時間にかかわらず脱粒しやすいです。
5	ミニトマトを種から育てたら4ヶ月くらいかかり、果物、野菜って育てるのは本当に大変だなあと身に染みて感じています。ぶどうがなるまでどれくらいの期間かかりますか？	果実になるまでには約3年ですが、商品として消費者のみなさんに提供できるまでには約6年かかります。
6	人間にとって炎暑が大敵なのと同様ぶどうにも暑いのが害になるのですね？	暑すぎてもぶどうにダメージがでます。
7	同じ木になるぶどうでも甘さに違いはあるのですか？	個々で異なります。同じ房でも肩口と先端でも甘みが異なります。
8	時間をおけばおくほど甘くなるのですか？	ぶどうは収穫後追熟しない果実です。変化することもあります。それよりもみずみずしさなどが失われるため早めにお召し上がりになることをおすすめします。
9	黄色っぽいを見せてくださいますか？見たいです。	シャインマスカットの現品はありませんが右の色になるほど甘くなります。 

●ぶどうの栽培についてのご質問

番号	質問	回答
1	毎年沢山のぶどうの房をつけるために、どういう工夫をされているのですか？ また、ぶどう栽培で一番大変な事は何ですか？	発芽した枝を均一に配置することで日当たりのムラを抑え、房の良し悪しの見極め等念入りに行い良質なぶどうを栽培しています。1番大変な作業は摘粒作業です。房の形を綺麗に整えたり、小さい粒を除去する作業です。粒の量が多すぎると、一つ一つの粒が大きくなれないばかりか、色づきや味にも影響するので、とても大切な作業の一つです。一番時間がかかります。
2	ぶどうの手入れは顔を上げて作業するので大変かと思えます。何時から仕事をされますか？	主に8時頃から17頃まで行います。状況によっては、日の出と同時に作業を行う場合もあります。日没後にライトをつけて仕事をすることはありません。
3	ぶどうの肥料はどのようなものを使っていますか。ぶどうの収穫は1日の中でいつ行いますか。	農協の配合肥料など使用しています。収穫は基本的に気温が高くなる前（午前中）に行っています。
4	害虫対策はどのようにされていますか？	栽培計画に基づく適正な農薬の使用と園地の除草、丁寧な果樹の手入れです。
5	畑の広さは、どのくらいありますか。何品種、育てていますか。	ピオーネの園地は約5000平方メートルです。中村果実ではピオーネのほかに巨峰・シャインマスカット・クイーンニーナ・デラウェアを栽培しています。
6	ぶどう作りや桃作りで大変なことは何ですか？ 台風や豪雨などの災害対策などはありますか？	気象被害では、2年前の8月に雹（ひょう）が降りぶどうは痛手でした。台風に関しては、ぶどうは棚に枝を縛ってあるので、ある程度は大丈夫です。桃は柄抗（鉄の棒）で固定し風にたえられるように対策しています。
7	ぶどうはどれくらいの風に耐えられるんですか	感覚ですが、以前、強風が吹いた時では巨峰・ピオーネ等は平気でしたが、シャインマスカットは軸が長いので風の影響を受けやすく、数房でしたが枝から落下してしまいました。
8	小学5年生です。美味しいぶどうを作る工夫を教えてください。また、手間暇かけることは大事だと思いますが、こんなふうになったら便利だと思うシステムや技術があったら教えてください。	美味しいぶどう作る工夫は、手間を惜しまないことです。農薬を減らしたグリーン・プログラムで栽培を行い「1枝に1房」にこだわり美味しいぶどうを作っています。短梢剪定（たんしょうせんてい）という栽培方法で1方向にまっすぐ房を並べて、作業や収穫をしやすくしています。
9	庭にぶどうを1本植えています。黄緑色の小さい実がつかました。気をつけることがあれば教えてください	鳥や虫による食害に気を付けてください。農薬は用法用量を守って使用してください。
10	ぶどうは水を嫌うと聞きますが、房の上の覆いの袋が傘の代わりになるのですか。木が吸ってしまう水分はどう調整しているのですか？	袋でも十分雨除けの役割を果たせます。木が吸ってしまった水分は、木自身が調整していますので任せています。
11	白い紙はどうやってかけるのかな？大変そう	ぶどうを覆うように軸にかけ、ホッチキスで固定します。

●ぶどうの品種についてのご質問

番号	質問	回答
1	今、一番おすすめの品種とその理由 (理由：酸味が少なく子どもでも食べやすいなど)	山梨では8月中旬頃は甘くて、みずみずしい巨峰・ピオーネがおすすめです。
2	①種なしぶどうと種ありぶどうどちらが多いですか？ ②品種の数は？ ③個性的な品種は？	①種ありぶどうのほうが多いです。近年、食べやすさから種なしぶどうはジベレリン処理という栽培を経て、生育されたぶどうの流通が増えています。 ②世界には1万種以上あるといわれています。 ③それぞれ特徴があり個性も様々です。中村果実ではプリッとした大ぶりの種なしぶどうクイーンニーナがおすすめです。
3	品種の違いを教えてください。	ぶどうの品種は様々あり、その特徴も様々です。今回ご紹介したピオーネはやわらかでみずみずしい果肉と上品な香りやさわやかな風味が特徴です。
4	ぶどうと桃の生産しています、品種名を教えてください。	中村果実では桃は日川白鳳・浅間白桃・なつっこなど、ぶどうは巨峰・ピオーネ・シャインマスカット・クイーンニーナなど栽培しています。
5	クイーンニーナ初めて聞きました！他のぶどうとどう違うのかお聞きしたいです	2011年に品種登録された比較的新しい品種のぶどうで果皮が紅色なのが最大の特徴です。果肉は大粒でプリッと引き締まり、甘味があります。
6	ぶどう狩りで、新しい品種があれば、知りたいです。	中村果実ではぶどう狩りは行っていませんが、クイーンニーナは2011年に品種登録され、生産量もまだ多くありませんがおすすめの品種です。
7	育てやすいぶどうの品種を教えてください。	生産のしやすい品種としてシャインマスカットが人気です。
8	今はいろいろな種類のぶどうが出回っていて選んで食べるのが楽しくなりましたが、品種改良なども行っているのでしょうか？	品種改良は行っていません。関係各所で発表された品種を見極めて栽培する品種を考えています。
9	収穫が終わった後の作業など聞いてみたい。	翌年の準備が始まり、10月～11月に肥料をまき、12月～2月に剪定と呼ばれる木作り作業を行います。

●ぶどうの食べ方と保存方法についてのご質問

番号	質問	回答
1	シャインマスカットは皮ごと食べられるぶどうですか？	皮ごと食べられる品種のぶどうです。
2	ピオーネも皮も食べられるんですか？	食べることもできますが、食味などの面から基本的には皮をむいて食べることをおすすめします。
3	皮も食べるのが好きな為 気をつける点等あれば教えてください。	青果物全般に言える内容となりますが、生育時に物理的な汚れ（土・ほこり等）があるため、軽く洗ってからお召し上がりください。
4	ぶどうの皮はポリフェノールが多そうなので皮も食べたりしますが、皮を食べても大丈夫ですか？	シャインマスカットなど品種によっては皮ごと食べるものもあります。ピオーネなどは皮ごと食べると苦みや渋みなど感じることもある為、食味などではおすすめしていませんが、食べても問題ありません。
5	ぶどうを洗う時、実を取って洗うのか、房ごと洗う方が良いのか教えてください。取って洗うと水っぽくなる気がするのですが。	房ごと水の中に入れて軽くゆすって埃など取り除く程度で洗ってください。
6	近所のぶどう園で購入したぶどうをその後直ぐに食べたとき、口の中が荒れてかわがむけてしまいました。どうしてですか？	詳細は分かりませんが、アレルギーなど様々なケースが考えられます。詳しくは医療機関等でご確認ください。
7	3歳の子が食べる時に注意することありますか？	小さなお子様には誤飲しのどに詰まらせたりしないよう注意してあげてください。
8	ぶどうを一番美味しく保存する方法を教えてください。	できるだけ早くお召し上がりいただくのが良いですが、乾燥しないよう新聞紙などで包み冷蔵庫などで保存すると持ちが良いです。
9	冷凍保存の期間はどのくらいですか？	青果物の為、冷凍した際の保存期間の設定はありません。凍らせることで生食よりも日持ちはしますが、召し上がる時は、見た目でご判断いただき早めにお召し上がりください。
10	赤と緑の色の違いで風味、味は変わるのか？	色にかかわらず品種によって様々ですが、赤系は酸味が少ないもの、緑系は香りが高いものが見受けられます。
11	落としたぶどうの粒ばかり入った商品はないですか？	現在取り扱いはありません。

●桃についてのご質問

番号	質問	回答
1	桃大好きでよく購入しますが上手なカットのやり方を教えて欲しいです。	桃の割れ目に沿って切れ目を入れ、桃を傷めないよう注意し左右にひねって2等分にし、カット面を下に向け8等分ほどにカットし種を除いてから、皮をむきます。
2	翌日食べるつもりの際は、常温で置いておいて良いのですか？痛みそうで冷蔵庫に入れてしまいます。	桃は涼しい冷暗所での保管が適しています。冷やしすぎると味が落ちるので食べる2~3時間前に冷蔵庫へ入れてからお召し上がりください。
3	桃は大好きです。1人で一個を食べようと皮を剥いたが、食べきれない時の美味しい保存方法があれば、教えて下さい。	シロップ漬けなどはいかがでしょう。
4	美味しい桃の見分け方、加熱して食べられる桃のスイーツがあれば教えてください。アレルギーの家族のために知りたいです。	美味しい桃は、果皮全体に産毛があり桃特有の香りがして、丸みのかかった対称な形がおすすめです。加熱した調理であればコンポートなどはいかがでしょう。（アレルギーなどある場合はご注意ください。）
5	桃の食べごろを教えてください。実は熟れ過ぎてどうにも処理できなくなったり、硬くて甘さが全然ない場合があったりします。桃の外観は何にもなくきれいなのに手で接触しただけで2、3日で茶色に変色するのはなぜですか？	収穫後糖度は変わることはありません。硬さは品種により異なりますが、硬い場合は常温で徐々にやわらかくなります。へたの周りが少し柔らかくなったら食べ頃です。熟しすぎると傷むため注意してください。桃は大変デリケートなためあまり触れると変色してしまうことがあります。
6	個体差がある甘さについて、どうやって甘くするのか？雨に弱いと聞くと、どうやって雨からまもっているのか？	桃で言えば、摘果作業（枝に対して適した数の実を残すこと）を行い果実の選抜を行うことで桃の品質を上げることができます。雨対策では、桃は袋をかけ、ぶどうは傘をかけることで雨から果実を守っています。
7	桃の木の下シートは何ですか？	日光が反射し、下からも光が桃にあてることができるように敷いています。
8	実生(みしょう)の桃の木には沢山の虫が来ます。防虫はどうしていますか？	袋掛けや、基準に沿った農薬の使用と園地の除草（草刈り）をしっかりと行い対策しています。
9	硬い桃であかつきという品種がありますが、追熟しますか？	桃は収穫してから糖度が上がることはありませんが、常温で置くことで徐々にやわらかくなります。

●その他のご質問

番号	質問	回答
1	今年の果物の出来はいかがですか？コロナ禍でご苦労したこと、工夫したことなどお聞かせください。	7月上旬に降った雨の影響で桃が落下し収穫量が下がり、その影響で玉は大きいが甘味の薄い桃が出来てしまいました。コロナ禍ですが、各自体調管理には十二分に気を付け作業に励んでいます。
2	グループの桃とぶどうの季節 何月の何週が旬ですか。	桃は6月後半から始まり7月中旬7月1週頃に向けピークとなります。ぶどうは7月下旬頃から始まり、巨峰は8月上旬8月2週頃、ピオーネなどは8月中旬8月3週頃がピークになります。
3	なぜ山梨は、ぶどうや桃の産地なのですか？	山梨の気候は昼夜の寒暖差、降雨量や日照条件などがぶどうや桃の栽培に適しているからです。
4	親戚に送りたいのですが、どのように送ったら良いですか？	今シーズンは受付終了してしまいましたが、毎年コープの夏ギフトでご案内しています。

たくさんの質問ありがとう～♪

