ジュエリー・フルーツ！

写真上：大粒の実が整って房をなす須高エリアのぶどう　　写真表紙：7月上旬、園地点検時の種なし巨峰

色とりどり、みずみずしい宝石たち。

原石を磨くように

洋の東西を問わず、知恵や良心の象徴として数々の物語に描かれてきたぶとう。宝石を集めたような彩りや形、芳醇な味わいは、昔も今も人を魅了してやみません。

そんなぶどうたちとの出会いが楽しみな季節が訪れました。晩夏から秋にかけデパートやスーパーなどのフルーツ売場を、さまざまな種類のぶどうが輝くばかりに彩ります。その多くが信州で丹精込めて育てられたもの。信州は山梨に次いで全国第2位のぶどう産地です。なかでも須坂市・小布施町・高山村を総称する「須高（すこう）」地区は県内トップクラスのぶどう生産量を誇ります。栽培品種は、伝統の巨峰や、須坂発祥で信州独自の品種ナガノパープルをはじめとする生食用ぶどうを中心に十数種類。特に甘く優美な香りと食感で国際的にも人気の高いシャインマスカットは、隣接する中野地区と合わせ全国のほぼ半量を出荷し、輸出も伸びています。

市場に並ぶ多彩な品種がそれぞれの姿や味の個性をみごとに発揮し、一房一房の完成度が高いのが須高ぶどうの魅力です。一粒一粒の美しさ、粒がぎゅっと連なり、はち切れそうな風情の房、糖度18％以上のさわやかな甘みと歯ごたえ、そして房の上部から先端まで、どの粒も甘みとうまみをばらつきなく宿すという驚きの品質。それはぶどう生産に携わる地域の人々の情熱の賜（たまもの）といっても過言ではありません。

地形や気象等、果樹生産に適した条件と、県の研究機関である長野県果樹試験場があることなどを背景に、戦後、りんご、桃など果物生産の一大産地となったこの地が、巨峰ぶどうの産地としても名をはせ始めたのは１９８０年代終盤頃。贈答品としての高いニーズに対応し、手間のかかる作物であるにも関わらず生産農家も出荷量も急増しました。

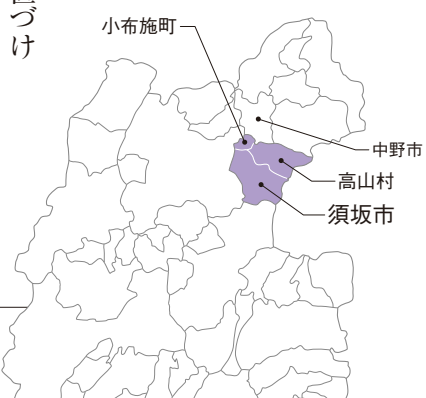
ところが当初、市場の評価は思わしくなく、最低ランクに位置づけられる年も。急激な産地化に、栽培技術や品質への意識が追いつかなかったのです。危機感を覚えたＪＡ須高（現在のＪＡながの須高ブロック）を中心に、地域の生産者、研究機関、そして行政が一体となり、品質向上への起死回生の取り組みが始まりました。

市場評価の高い巨峰生産地を全生産者が順番に視察し、房をそろえ、軸が見えないほどにみっしり仕立てる「にぎり房」の技術を習得。また、それまで生産者が個々に行っていた栽培の手順を統一し、地域全体で共有しました。さらに相互に園地を点検し、単位面積あたりの房数や一房の粒数を整える「園地点検」を全生産者参加で実施します。

伸び始めた房を切り、実りの兆しを見せている粒を摘むことは出荷時の重量を減らすこと。生産者にとっては苦渋の決断です。しかし、その徹底こそが須高の巨峰を見た目も味わいもゴージャスに変身させ、市場価値を一気に引き上げる力となりました。２００３年頃には品質、出荷量ともトップクラスの巨峰産地として須高の名が全国にとどろきます。

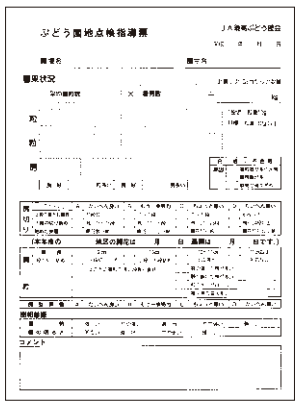
十数年にわたる、宝石の原石を黙々と磨くような地道な取り組みは、地域で生産、研究、販売に関わる人々相互の信頼関係を育み磨くことにもつながりました。それを礎（いしずえ）に、ナガノパープル、シャインマスカットなど他の品種においても、地域が一体となって妥協のない品質向上に取り組む風土が確立。昨今は過去に何度も勉強に赴いた岡山からも視察が来るほど、須高ぶどうは注目される存在になっています。

夏本番を迎え、粒が整ってきた宝石たちは今、病気や虫の被害を防ぐためにていねいに袋がけされ、店頭をキラキラと彩るその時を待っています。



フルーツハリウッド須高®のぶどう栽培

北信州、須坂市・小布施町・高山村。「須高（すこう）」と呼ばれるこのエリアは、「フルーツハリウッド」の愛称でも親しまれる果樹王国。先進の品種や栽培方法の研究を続ける長野県果樹試験場のお膝元でもあり、地域全体に果樹栽培への熱意と誇りが息づく土地柄です。ことにぶどう生産地としての価値は年々高まっており、地域一丸となって味の追求に取り組んでいます。

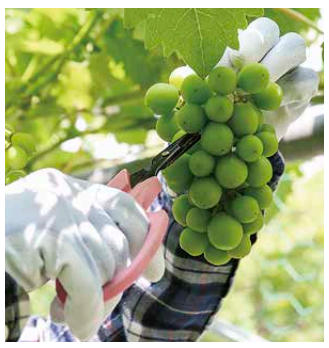


姿と味のよさを高める要（かなめ）園地点検

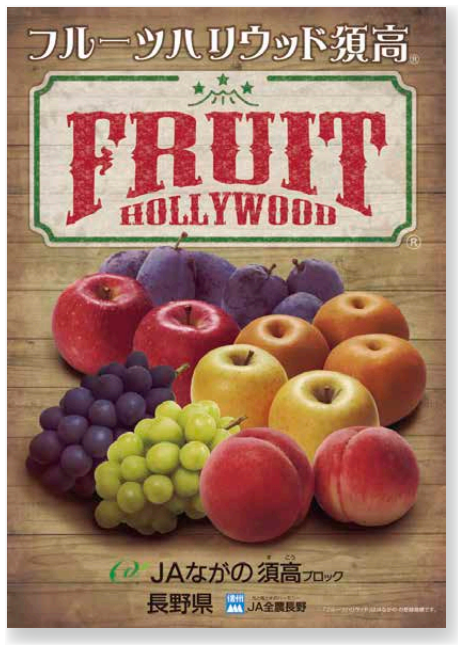
高品質な巨峰の生産地としての価値を確立するために1980年代に始まった「園地点検」。今ではハウスぶどうやシャインマスカットにも適用され、姿、味、食感などを「日本一」と自負する水準に保つ努力が続けられています。

一定面積あたりの房の数と一房あたりの粒の数を数え、基準数となるようにその場で調整。大粒で色鮮やか、そして全粒が均等に甘いぶどうを収穫するための取り組みで、合格ラインに達しないと次の栽培ステージへ進めません。同時に樹や土壌の健康状態などもチェックし、全生産者が出荷するすべての房が一定以上の品質を保つようにしています。

地域に1,000軒近くある全生産者が参加するため、この点検は数日にわたります。この時期、生産者は全園地が合格ラインに達するよう摘粒・摘房を行い、日当たりや風通しを調整するとともに施肥、消毒等も検討。最新の技術、種苗情報の共有や、個々の生産者の自助努力と相まって、須高ぶどうの品質はますます向上しています。



房が伸び、粒が膨らみ始める7月上旬、生産者が班に分かれてJAの指導員と共に相互にぶどう畑をめぐります。



なぜ、フルーツハリウッド？

なだらかな扇状地に広がる水はけのよい土壌、澄んだ豊富な水、雨量が少なく1日の気温差が大きい季候など、果樹生産に適した条件がそろっている須高エリア。映画撮影の聖地ハリウッドになぞらえ、「フルーツハリウッド須高」と呼ばれています。ぶどうをはじめりんご、桃、なしなど個性豊かな旬の役者が顔をそろえる地域でもあります。

須高地区で生産される主なぶどう品種 輝きと味わいと

ぶどうは品種ごとに異なる香りや味を持っています。食べ比べて個性の違いを楽しんでみてはいかがでしょう？

（　）内は須高の露地栽培ものの出荷時期

【ナガノパープル】（9月上旬～9月下旬）

長野県果樹試験場で育成された信州生まれのぶどう。大粒で種がなく皮ごと食べられます。濃厚な甘さの割にすっきりした後味が特徴。
果粒：12～14g

【巨峰】（9月上旬～10月下旬）

果汁たっぷり！甘みが強い人気品種。須高地区で出荷されるぶどうの約50％が巨峰です。種あり、種なしがあり、微妙に味わいが異なるのでぜひ両方試して。
果粒：10～12g

【シャインマスカット】（9月下旬～10月下旬）

香り高く果肉がしまって日持ちがよく輸出用にも人気の高いぶどう。大粒で種がなく皮ごと食べられます。須高地区の約30％を占め、増産傾向にあります。
果粒：11g

【ピオーネ】（9月中旬～10月下旬）

酸味が少なくさわやかな甘さと香りを持つジューシーな人気ぶどう。種なし。巨峰より大粒。
果粒：13～15g

【クイーンニーナ】（9月下旬～10月下旬）

大粒の赤色ぶどう。種なし。甘みが強く果肉が引きしまって食べごたえがあります。
果粒：15～17g

※ハウス栽培ものは6月下旬から8月に店頭を彩ります。
※11月中旬から1月上旬にはクリスマスや贈答用の冷蔵巨峰、冷蔵シャインマスカットの販売も行われます（数に限りあり）。全農長野 僕らはおいしい応援団 Webサイトでも販売　http://www.ja-town.com/shop/c/c3801/

COLUMN

ぶどう狩りの楽しみもどうぞ 須高ぶどうには130年の歴史が

国道403号線沿いにぶどう狩りの観光農園が並ぶ須坂市高畑（たかばたけ）は、長野県のぶどう栽培発祥地。1886（明治19）年に同地出身の勝山仲兵衛氏が巨峰（種あり）を導入し、ぶどう栽培が始まりました。近隣の観光農園では現在人気のさまざまな品種のぶどうの収穫や試食を楽しめます。

採れたてを食べたり買ったり♪ すこう2017ぶどう祭り

収穫したてのぶどうが生産者から持ち込まれお得な価格で販売される恒例の祭り。珍しい品種の展示やクイズなども楽しみ。行列必至なので時間に余裕を持ってお出かけを。

■開　催　日／9月17日（日）
■開 催 場 所／須坂市北部体育館
　　須坂市大字日滝1番地
■交　　通／上信越道須坂長野東インターから約5.8km
■問い合わせ／☎026-245-0153（JAながの須高営農センター）
■U　R　L／https://www.ja-nagano.iijan.or.jp/（JAながの）

取材協力／JAながの組合員広報課　JAながの須高営農センター　須高ぶどう生産者の皆さん

MIYAMA INFORMATION

塩ビ配管劣化診断サービス

水質汚濁防止法では有害物質使用特定施設等に付帯する配管の定期点検が義務付けられていますが、目視点検だけでは劣化状況を正確に把握することはできません。「塩ビ配管劣化診断サービス」は配管の劣化状況や強度を数値で把握することで、配管の破損に伴う生産の遅延や環境被害の発生等を未然に防止します。設備メンテナンスや配管更新の判断材料としてご活用ください。

このような使用では破損のリスクが高まります

- ●塩ビ配管の使用温度範囲を超える気温下での使用（大半の場合5℃～35℃が温度範囲です）
- ●屋外の使用で、配管が太陽光の紫外線に長時間さらされている場合
- ●キズなどの切り欠きがある場合
- ●熱等で配管が変形している場合。

診断フロー

目視点検

目視により、配管表面の異常の有無を確認

- ●最も手軽な点検方法
- ●変色、破損の有無は確認できるが、数値的な劣化度合の判断はできない

劣化診断

表面試験

配管表面をサンプリングし、酸化劣化度、分子減少度を測定

- ●工場を稼働したまま測定可能
- ●外面の紫外線劣化のみの測定ため内面の劣化状況は判断できない

抜管試験

配管本体をサンプリングし、引張強度、耐衝撃性を測定

- ●配管を切取るため、バイパス施工が必要
- ●薬液性状、廃液温度等による配管内面の劣化も含め配管自身の強度を数値で確認可能

※ご要望・現場条件等から最適な試験方法をご提案します。

報告書の作成

補修工事のご提案

- ●水質汚濁防止に定める構造基準を満たす仕様でご提案
- ●災害・漏洩時の薬液混合防止を配慮した仕様をご提案
- ●配管を敷設するトレンチ（側溝）の補修も対応可能

※診断結果はサンプル採取場所に基づくものであり、配管全体の劣化状態及び品質を保証するものではありません。

平成29年10月1日施行

水銀廃棄物の適性処理について、新たな対応が必要になります

水銀による汚染や健康被害の防止に対する世界的な関心の高まりを受け※、日本においても水銀含有廃棄物に係る法規制の強化が進んでいます。10月1日以降、水銀に関する以下の廃棄物については通常の産業廃棄物の処理基準に加え、「事業所での保管」、「処理業者への処理委託」の際に新たな対応が必要となりますのでご注意ください。

1 水銀使用製品産業廃棄物

水銀を使用した製品が産業廃棄物となったもの

例：蛍光灯、水銀体温計、水銀式血圧計、電気制御用のスイッチ及びリレー等（省令で定められた37製品）

事業所で保管する際の対応

- ●他のものと混合しないように保管
- ●保管場所の掲示板に「水銀使用製品産業廃棄物」が含まれる旨を明示

処理を委託する際の対応

- ●委託業者の許可証に「水銀使用製品産業廃棄物」が含まれていることを確認。
- ●委託契約書に「水銀使用製品産業廃棄物」が明記されていることを確認。
- ●水銀回収が義務付けられているものについては、委託業者にその旨を伝える。
- ●マニフェストに処理委託物が「水銀使用製品産業廃棄物」であることを明記。

2 水銀含有ばいじん等

水銀または、その化合物が15mg/kg（廃酸、廃アルカリについては15mg/ℓ）を超えて含まれているばいじん、燃え殻、汚泥、廃酸、廃アルカリ及び鉱さい

事業所で保管する際の対応

- ●保管場所の掲示板に「水銀含有ばいじん等」が含まれる旨を明示

処理を委託する際の対応

- ●委託業者の許可証に「水銀含有ばいじん等」が含まれていることを確認。
- ●委託契約書に「水銀含有ばいじん等」が明記されていることを確認。
- ●水銀回収が義務付けられているもの（水銀を1,000mg/kg（廃酸、廃アルカリについては1,000mg/ℓ）以上含有するもの）については、委託業者にその旨を伝える。
- ●マニフェストに処理委託物が「水銀含有ばいじん等」であることを明記。

※「水銀に関する水俣条約」が2017年8月16日に発効します。

ECTM ECOTECH MIYAMA

総合環境企業

ミヤマ株式会社

本社／〒381-2283 長野県長野市稲里一丁目5番地3　TEL.026-285-4166（代）　FAX.026-283-0011

■リサイクルセンター／東京・燕・秋田・名古屋・大阪　■工場／中野・上越・分水・燕・大町
■EM開発センター　■長野テクノセンター　■保全機材センター
■名古屋プラントサービスセンター　■東北プラントサービスセンター
■営業所／岩手・秋田・仙台・郡山・宇都宮・水戸・新潟・燕・上越・長野・上田・松本・諏訪
甲府・前橋・埼玉・千葉・横浜・静岡・富山・名古屋・京都・大阪

詳しくは当社ホームページへ　http://www.miyama.net/　ミヤマ　検索

PIGEON POST vol.40
発行日：平成29年8月1日　発行人：南 克明　企画：ミヤマ株式会社 広報室　制作：デザインワンエイト