

●三次ピオーネ

○夏景色

残暑厳しい三次盆地。

○ピオーネの収穫

9月初旬、郊外の畑では、
「黒い真珠」と呼ばれるブドウ、
ピオーネの収穫が行われていました。

○ピオーネのアップ

ピオーネは、今から55年前に
マスカットと巨峰きまほうの交配によって、
生まれた品種です。

○選別風景

大粒おおつぶで糖度の高いピオーネは、
高級ブドウとして、
主に贈答用などに用いられています。

三次では、1974年に
三次ピオーネ生産組合が設立され、
山林を切り開いてブドウ畑が
作られました。

○組合長インタビュー

組合長 「当初はわからないブドウですね、なか

なか作り方もわからないブドウであったわけ
なんですけど、あのう食味はものすごく
いいし、玉が大きいし、まあ消費者受けす
るといのがだいたい3年から4年目ぐら
いからわかったんで、そういうのを一つの
希望としてですね、あのうずっとやってき
たわけなんで、まあまあなんとか軌道に乗
るかなと思いだしたのが、やはり9年から
10年ぐらいいいところで、採算の合う農業
ができるんじゃないかというメドがたった
わけ」

○出荷風景

露地^{みじ}もののピーネは、
多い時で1日およそ10トン、
年間ではおよそ270トンが
全国各地に出荷されています。