



組合員と生産者がともに育てあう生協の産直

ピアファーム

濃厚な甘みとみずみずしい果肉 シャインマスカット他

手をかけて丁寧に栽培し濃厚で甘いぶどうを収穫

ひと粒食べると、豊かな香りと濃厚な甘さが口中に広がる、ピアファームのシャインマスカット。皮ごと食べられ、張りのある皮とみずみずしい果肉の食感の違いが楽しめます。

シャインマスカットは、丘陵地にあるハウスで栽培。クラシック音楽が流れるなか、20種類以上の品種を育てています。「一番早い品種が早生テラウエア、一番遅い品種が紫苑など、収穫時期が異なるので、7月中旬〜9月下旬頃までお楽しみいただけます」と林さん。クラシック音楽を流すと、「不思議と成長が良くなる」と微笑みます。

ぶどう栽培は、「手をかけるのが大事」と語る林さん。4月頃には芽数を制限して養分を



Profile

**NPO法人
ピアファーム
(あわら市)
理事長 林 博文さん**
2008年創業。就労継続支援B型事業所認定。6haの農地で、多彩な品種のぶどうをはじめ、梨や各種野菜などを栽培しています。

分配する「芽かき」という作業を行い、1つの枝につく葉を17〜24枚程度に整え、伸び具合を調節し、ぶどう棚の明るさを保つ「摘芯」、成長したとき3.5cm程度になるよう余分な房を摘む「摘房」、生育不良の果実を落とす「摘粒」など、人の手で細やかにのお世話をしています。そうしてたわわに実ったぶどうは、早朝に手摘みで収穫。鮮度を保ち美味しさの証ともいえるブルーム（果粉）という白い粉に手の脂がつかないように、ここでもデリケートな作業が求められます。

安全・安心な循環型農業で障がい者の働く場を提供

「美味しい以上のものをつくりたい」と語る林さん。海から吹く潮風でミネラル分を多く含む果実に適した丘陵地の土壌に、ホタテの殻や選定した梨の枝のチップなどを混ぜ、元気な土づくりを続けています。また、ぶどうは熱や湿気に弱いので、風通しを良くして実を守るため、ハウスの側面は開閉式に。側面を開けても虫が入らないよう、ハウス



の周囲をネットで覆うことで、病虫害の防止と減農薬を実現。除草剤も使わず、安全・安心で環境にやさしい循環型の農業に取り組んでいます。

実は、林さんは以前、社会福祉施設の職員をしていました。障がいのある人たちが正当な賃金で働ける場を農業に求め、施設外就労の場を広げるべく就労継続支援B型事業所、ピアファームを立ち上げたのです。今では、ぶどう狩りやワークショップができる観光ぶどう園『あわらベルジエ』や産直市場も展開。耕作放棄地が増える地域の活性化や、農業の振興などにも尽力しています。

「毎年秋に感謝祭を開き、職員や作業してくれた障がい者の方、地域の方などと一緒に、その年に育てた果実や野菜をみんなでいただきます」とニコリ。人や果樹に深い愛情をそそぎ、温かい産地の絆を育んでいます。



ピアファームのぶどういろいろ

※コープの宅配カタログ「ふくい〜な」では「シャインマスカット」以外の商品は、「ピアファームの旬のぶどう」という商品名でご案内します。なおお届けの商品は以下の品種から変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。



産直
シャインマスカット
(8月上旬〜8月下旬)

豊かな香りと濃厚な甘さが大人気。種がほぼなく、皮ごと食べられます。

宅 (次回8月4・5回(ふくい〜な))



産直
ブラックビート
(7月下旬〜8月下旬)

大粒で食感が良く、果汁がたっぷり。上品な甘さと爽やかな酸味が特長。

宅 (次回8月4回(ふくい〜な))



※写真はイメージです
産直
瀬戸ジャイアンツ
(9月上旬〜9月下旬)

ジューシーで、甘みが高く、酸味は少なめ。皮ごとまるごと食べられます。

宅 (次回9月1回(ふくい〜な))



産直
紫苑
(9月中旬〜9月下旬)

甘みが強く、果汁が豊か。口に入れるとつると皮がむけ、食べやすいです。

宅 (次回9月3回(ふくい〜な))