

特産ブドウでジュース

試作中 09年度販売目指す

福山市の沼隈内海商工会(神原治会長)が中心になって、沼隈町産の特産ブドウの果汁を100%使った高級ブドウジュースの開発計画が進められている。甘みとほどよい酸味を楽しめるのが特徴で、今年度は試作品を完成させ、全国規模の特産品の展示会などに出席してPRする予定だ。09年度からの本格的な生産・販売を目指しており、「ワインだけでなく沼隈ブドウのブランド価値を高めることにもつながる」と、関係者は相乗効果に期待を寄せている。

(松尾俊二)

福山・沼隈

地元の生産者らのほか、山梨県のワインメーカーの役員にも参加してもらい、6月に計31人で「ぶどう特産品開発委員会」を立ち上げた。ブドウ栽培を担当する生産部会、ジュース加工の加工部会、ラベルのデザインなどの商品開発部会で構成している。

ブドウの生産はJA福山市沼隈ぶどう選果場の協力を得て、沼隈町産ブドウの本来の

味わいを出すため、種のある「ニューベリーA」を使用。9月末から今月初めにかけてメンバーは約1千本の実から良質の粒だけを選んで搾汁するなど、手作業でジュースづくりに励んできた。酸化を防ぐため冷凍保管しており、約2カ月間寝かせて12月初旬に瓶詰めし、720ミリットル入りで約1千本つくる。

これらの試作品は市内で展示会を開いて試飲してもらってアンケートを実施したり、09年2月に東京で開かれる全国規模の特産品の展示会に出展したりする予定。

贈答品や土産品として売出すだけでなく、ホテルやレストランなどにも販路を広げ、1本当たりの値段は2千〜3千円を見込んでいる。

この事業は地域資源を生かした新商品の開発や販路開拓などを支援する中小企業庁の「地域資源∞全国展開プロジェクト」にも選ばれた。

同商工会経営指導員の小林良和さん(57)は「最高品質のブドウからつくる最高品質のジュース。これからは季節を問わずに沼隈町産のブドウを味わってもらえる。生産から加工、販売までを担うことで付加価値を高め、地域経済の活性化にも貢献したい」と話している。



沼隈産ブドウの高級ジュースづくりに
励むメンバーら＝福山市曙町3丁目