

# 地元産ブドウ使用

## ぬまくま夢工房

# ジュース製造始まる

福山市沼隈町の特産品づくりを目指し、地元産のブドウを使った「沼隈ぶどうジュース」の製造が、同町上山南の「ぬまくま夢工房」で始まった。今年から新たにジャムづくりもスタート。11月の全国販売に向けて作業が進んでいる。(岡崎創史)

ジュースは、原料の「沼 ずつ丁寧」に房から外して隈ニューベリーAを工 大鍋で加熱。高温になり房の従業員ら7人が一粒 すぎると酸味が飛んでし

まうため、温度に注意しながらかき混ぜる。煮炊きが終わるとワイン用の搾汁機でブドウをつぶし、本格ジュースを搾り取る。1日に約120キロのブドウを処理し、約80リを製造している。

今年には収穫を約1週間早めたことで酸味が逃げず、甘みとのバランスが絶妙に仕上がったとい



## 11月から全国販売 今年もジャムも

ろ。ジュースは500ミリ入り1900円で販売する。また、消費者からの要望に応え、ブドウを煮込んでジャムづくりも。90ミリ入り容器(価格未定)で発売する。

工房の中島基晴社長(43)は「ジュースやジャムを通じ、沼隈のブドウを全国の人にもっと知ってほしい」と話している。

特産ぶどうジュースは2008年に沼隈内海商工会が開発し、プロジェクトメンバーだった中島社長が引き継いで昨年から本格生産を始めた。ジュースとジャムは、道の駅アリストぬまくま(同町常石)などのほか、インターネットで全国に販売される。

煮込んだブドウを搾汁機に注ぐ従業員ら