

ジュース仕込み開始

福山市沼隈産のニューベリーAを使ったぶどうジュースの仕込み作業が14日、同市沼隈町上山南の作業場で始まった。果汁100%で、ほどよい甘みと酸味が特徴。インターネットなどを通じ、10月下旬に販売される。

沼隈の特産品づくりに取り組む「ぬまくま夢工房」（中島基晴社長）が2009年から毎年、収穫のピークに合わせて実施。午前10時からの作業では、朝摘みのブドウ60キを1粒ずつ房か

沼隈産ニューベリーA

ら取り外し、低温で殺菌処理。時間とともに酸化が進み、味が落ちるため、手際よく搾汁機で果汁を搾り取っていった。

試飲した中島社長は「今年のブドウは粒が小さめだが、甘みが凝縮されている。甘みと酸味のバランスが絶妙に仕上がった」と話していた。

仕込みは16日までで、計250ミリを製造予定。1カ月ほど寝かせた後、インターネットや道の駅アリストぬまくま（同市沼隈町常石）などで、1本（50

朝摘みの新鮮なブドウを使い、果汁100%ジュースの仕込み作業をする中島社長（右）ら



0ミリ)1900円で販売する。約も多いという。毎年完売が続ぎ、県外からの予

(長瀬庸二)

味覚の秋、到来