



天晴れ、岡山。
岡山の魅力、再発見!

其の七

「岡山のブドウ」

ブドウの育種に力を注ぎ、世界に誇れる岡山産ブドウの魅力を伝えたい。

明治から続く「マスカット・オブ・アレキサンドリア」の産地・岡山市北区津高地区。この地の農園の四代目としてブドウ作りに励む「林どう研究所」の林慎悟さんは、二〇〇種を超えるブドウを栽培するほか、育種家として品種改良に力を注いでいる。育種を志したのは、就農した約二〇年前。主力のアレキサンドリアの市場価値に陰りが見え始めたことで、再び価値を見出せるブドウを作りたいと考えたのがきっかけだという。

以来、あまたの交配を繰り返して約七〇〇〇以上の種を育て、ついに開発に成功したのが、今や全国から注目を集めるブランド品種「マスカットジバンク」だ。アレキサンドリアを親に持つ「ロザリオ・ジャンコ」と「アリス」を交配したもので、マスカットの高い芳香や色味、食味を受け継ぎつつ、皮ごと食べられるという理想を実現。しかも巨峰のように果汁がたっぷりジューシーなのが大きな特徴だ。その品質の高さにほれ込んだ農家から多数の問合せがあり、現在は契約書を交わした県内の約一〇〇軒の農家に限定し、栽培を許可しているという。苦勞の多い育種の道だが、新品種を創造する喜びと達成感が原動力になっているという林さん。「どのブドウも違う個性があつて、それぞれにおいしいんです」とたわなに笑ったブドウの房に職人らしい目を向ける。テレビの人気番組で紹介されたことでの反響も大きく、「より多くの人に岡山産のブドウの魅力を知ってもらいたい」と、現在、県で展開している『おかやま果物時間』セレクションの特別企画として、農園でブドウ講座や多品種の食べ比べ、ブドウを使ったランチの提供などを行なう「ツウになるフルーツ探訪」を開催予定だ。また県内の有名パティスリーやレストラン、醸造家とのコラボにも挑戦している。

『おかやま果物時間』セレクション』では、県産のフルーツを使ったメニューをテイクアウトして楽しむスタンプラリーをはじめとする取り組みも実施している。林さんのように「くだもの王国おかやま」を支える数多くの生産者の努力や思いを感じながら、岡山のフルーツの底力を感じ、その美味しさや魅力をもっと深く知る機会を持つてみてはいかがだろうか。



(左)100種を超えるブドウを栽培 (右)林さんが生み出した「マスカットジバンク」