



JA阿新ぶどう部会 米谷 信義 氏

この土地で生産される大粒なピオーネには人を惹きつける魅力があります。糖度・酸味のバランス、畑中に漂う香り、黒真珠のような存在感、そんなピオーネの生産者になりたいと私を含め全国から20組以上の新規就農者が活躍しています。さあ皆さん、一歩踏み出す土地がここにあります。

「大粒・種なし・甘い」の三拍子がそろった、大粒ぶどう、ピオーネ。1粒30グラムの大粒が実ることも。真っ黒な色づきやボリュームある粒の様子は宝石にもたとえられ、高級ぶどうとして人気があります。



ピオーネ交流館のぶどう畑では、ピオーネ収穫などの農業体験(見学)をすることができます。宿泊もでき、日帰りから1週間程度の体験まで可能。体験中は、就農アドバイザーや地域の農家から、栽培や産地の暮らしについての話を聞くことができます。



新見市のぶどう栽培は1984(昭和59)年から始まりました。岡山県西部に位置し、昼夜の温度差が大きい新見市は、ぶどう栽培にとっても適しています。畑に落ち葉や野草を敷く独自の栽培方法により水分を補給・維持し、強い甘みとほどよい酸味のバランスがとれた高品質なピオーネを生産しています。県内でも有数のピオーネ産地として高い評価を受けており、収穫されたピオーネは、岡山県内はもとより、東京、大阪、広島などのデパートや大手スーパーなどで販売され、海外にも輸出されています。

濃厚な甘みにうっとり



Okayama Prefecture ranks first as a producer of luxury Pione grapes, which are noted for their size, sweetness, and seedlessness. Niimi City is one of the top prefectural producers of this tasty treat.

ピオーネ



全国和牛能力共進会の様子。5年に1度開催されており、千屋牛は岡山県の代表牛として第1回大会(1966年)から出場しています。



江戸後期、たたら製鉄で財を成した太田辰五郎は、地場産業の行く末を憂い、将来に根づく産業として牛を飼うことを思いつき、竹の谷集落で飼われていた牛(日本最古の蔓牛「竹の谷蔓牛」)を千屋の農家に預けて増やしました。「千屋牛」はその優れた血統を受け継いだ黒毛和牛です。



JA阿新代表理事組合長 山本 日吉司 氏
おいしい千屋牛を安定して消費者に届けるため畜産農家は日々、技術の研鑽に励んでいます。1年に1度、市内で開く畜産共進会で和牛の改良成果を競うなど、生産力と品質の向上に取り組んでいます。

Chiya Beef is representative of Okayama Prefecture. The beef is known for its perfectly marbled, tender lean meat. Its flavor can be savored at restaurants citywide.

A級の誇り 新見市



千屋牛

和牛の中の和牛
日本最古の蔓牛(つる牛)の系統を引く千屋牛は、豊かな自然環境のもと、「優良」「健康」「安全」「安心」「信頼」をコンセプトに肥育されている黒毛和牛です。山あいの比較的冷涼な気候の新見市は、牛の飼育にとって最適な場所。優秀な牛を交配させて誕生した牛は、従順でおとなしく、その美しい姿には品位さえ漂わせます。
肉質はほどよい霜降りと柔らかい赤身が特徴。和牛本来のおいしさを味わえるA級食材として岡山県内を中心に、東京や大阪などに出荷されています。