江戸時代初期から続く、「ぶどう」栽培の歴史。

ブドウ科のつる性落葉果樹／ヨーロッパぶどうとアメリカぶどうに大別され、日本では病害に強く、多湿な所でも栽培できるアメリカぶどうが主流。

日あたりが良く、昼夜の寒暖の差が大きい栽培適地

夏から秋、国道13号線の高畠町や南陽市周辺を車で走ると、見慣れない光景に出合う。なだらかな丘陵地全体が幾何学的な模様を作り、柔らかい日ざしに銀色に輝いている。よく見ると、ぶどう畑だ。アーチ型のビニールハウスが連綿とつながり、まさに一大ぶどう団地だ。

山形県のぶどう栽培の歴史はかなり古い。南陽市鳥上坂のぶどうの碑には、「ここは江戸時代初期にぶどう栽培が始まった、山形県ぶどう発祥の地。地区内の大洞鉱山が隆盛していた頃、甲州（現、山梨県）の鉱夫が甲州ぶどうを持ち込んだ説、また出羽三山に通じるこの街道を通って、修験者がぶどうを持ち込んだ説の2つが伝えられている」とある。いずれにせよ甲州の地とこの現在の南陽市辺りの地形に、昔人は共通する風土を見いだしたに違いない。その結果、江戸の後期にはすでに、このあたり一帯で甲州ぶどうが作られていた。

明治になって欧州種や米国種のデラウェアなどが入ると、いよいよ産地として盛んになる。大正初期には、米より高い値が付き、ぶどう景気に沸いたという。現在、山形県はぶどう生産量で全国3位を誇っている。

ぶどうは排水の良い土地を好む。日照が十分あり、昼夜の寒暖の差が大きく、成熟期に雨が少ないなどの条件も、県内のぶどう産地は満たしており、山梨の勝沼地方ともよく比較される。8～9月に吹く夜風の冷たさは、ぶどうの成熟度と甘みを助けるという。

脱粒ほか、栽培のスキルアップでさらに品質高く

主な品種は、ぶどうの王様といわれる「巨峰」をはじめ、「高尾」、「ピオーネ」、「安芸クィーン」、「デラウェア」など。

収穫期のぶどう棚をのぞくと、たわわに実った房がそこらじゅうにぶら下がる、みごとな光景に出合える。「軸もとが隠れるぐらいに粒がついているのが、房の理想形」と生産者。形の良い房に仕上げるために、脱粒しないように気遣いながら、細やかな摘粒の手間もかける。こうして年々積み上げてきたスキルの高さが、県産ぶどうの地位を支えているのだ。

そして昨今の注目品種が「シャインマスカット」。緑黄色で甘みが強い大粒タイプで食べるとマスカット香がする。山形では9月中旬の成熟となり、現在は安定生産のための栽培研究が重ねられている。一般に広く流通するのはまだ3～4年先になるが、待ち遠しい限りだ。

ぶどうづくりは収穫直後の枝の整理から始まるが、積雪に弱いため、肥料やりなどの準備は雪の前にすませる。翌年の5～6月に新芽が出たら、いい芽だけを残して枝ぶりを決め、施肥、袋かけ、水やり、防鳥対策と暑い中での作業が続く。こうした手間に加え、夏の昼間の気温が高く、夜温20度前後との好条件のもと、おいしく実ったぶどうは収穫期を迎える。

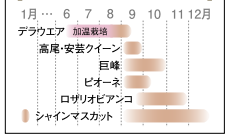
ところで、ぶどうの表面の白い粉は果粉といい（ブルームともいう）、雨をはじくためのもの。多くついているほど新鮮で、とれたての証拠だ。

密生すると陽が当たらなくなるので、棚では枝の張りめぐらせ方がポイント。（高尾）

美しい淡緑色でマスカット香がある。糖度20度前後と甘く、日持ちも良い。皮ごと食べられる。（シャインマスカット）

＊DATA ＊

【主な産地】

高畠町　上山市
南陽市　山形市
天童市　寒河江市
東根市　鶴岡市
ほか

【主な品種と収穫時期】