



異常気象に振り回される産地

週末、畑仕事で往復している山梨市牧丘町はぶどう「巨峰」の一大産地だ。黒紫色で小さなピンポン玉ほどの大きさ、そして糖度の高いあのぶどうである。秩父山地から甲府盆地に下った南向きの斜面にはぶどう畑が広がる。陽当たりのよさと少雨、そして大きな寒暖の差が巨峰の産地化を可能にした▼巨峰の生産者に聞くと、この時期、今年は特に忙しいという。春先の気温が低く、霜がたびたび降るとともに、降雹にも見舞われた。それが一気に暖かくなったことから、一連の作業が集中。ただでさえ忙しいものが、それこそてんてこ舞い。とにかく人手が足りなくてどうにも困っているとの嘆息ばかり▼例年であれば、5月中旬にぶどうの芽の数を調整する芽かき、5月中旬から6月上旬は枝の誘引。そして6月上旬から中旬にかけてつぼみの数を調整する房づくり。これは花が満開となる前には終えなければ実にならない。そして6月下旬から種なしにするためのジベレリン処理。併行して摘房と呼ばれるぶどうの房を間引いての数の調整。これに続いて形のよい房にするための粒抜き。粒はどんどん肥大してハサミが入りにくくなることから、これまた時間との勝負。そして7月の下旬に入つて袋掛けへと続く▼こうした作業の積重ねの上に巨峰はできるわけで、一房千円以上もするものも納得せざるを得ない。それにしても高齢化の進行による人手不足の中、このところの異常気象に対応していくことがますます困難になってきている。相対的に気象の変動に対応しやすいワイン用のぶどう栽培に切り替える人も増えているようだ。

(土着菌)