

食と農と地域を笑顔でつなく情報誌



JAながさき西海

ジャスマイル*

Jasmile

2025
SUMMER

Vol.17

旬の
ごちそう

丹精込めて育てた
粒ぞろいの宝物



濃厚な甘さと 芳醇な香り
みずみずしさあふれる 極上の果実

みくりや

御厨ぶどう

ドライブスルー販売

みくりや

御厨ぶどう即売会

とき

7/28月 と 8/4月

12:00~15:00
売り切れ次第終了!

12:00~15:00
売り切れ次第終了!

ところ

JAながさき西海 牟田野菜出荷施設(松浦市星鹿町牟田免907)

即売品内容

単品詰(300g×4房パック)



シャインマスカット

巨峰

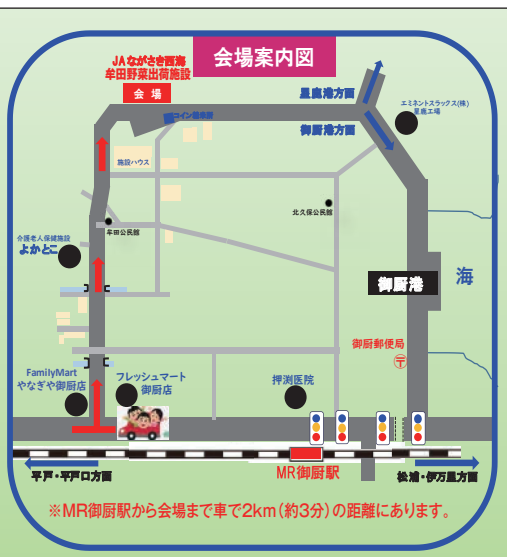
安芸クイーン

2品種混合詰(300g×4房パック)



シャインマスカット×巨峰

安芸クイーン×巨峰



〈お問い合わせ先〉 JAながさき西海 松浦営農経済センター(御厨ぶどう部会) ☎0956-72-1144



Summer Treasure

「読者の声」
投稿募集中

「地元の農畜産物」にまつわる エピソードを募集しています！

【テーマ】 「私の大好きな食材」
「わが家のおすすめの食べ方」
「食材にまつわる思い出」 のいずれか

【対象】 Jasmile 読者の皆さん

【投稿内容】 ・エピソード(最大100文字程度)
・お名前(掲載名：イニシャルやペンネーム可)
・お住まい(市町村まで)

【投稿方法】
Instagram (@ja_nagasaki_saikai) へ
DM にてご応募ください。

※掲載時、編集・要約させていただく場合がありますので、
あらかじめご了承ください。



ふるさとの旬を訪ねます。

さいかい魅^み緑^{りょく}探訪

旬のごちそう

丹精込めて育てた粒ぞろいの宝物

みくりや

御厨ぶどう

みんな大好き、ぶどうの季節がやってきました！ 松浦市の特産品「御厨（みくりや）ぶどう」は、6月末から8月末に収穫され、県内を中心に出荷されます。糖度18度の濃厚な甘さが最大の特長。ふわっと広がる芳醇な香り、口に入れたとたん弾けるみずみずしい食感。一粒でたちまち幸せな気分にしてくれる御厨ぶどうは、夏ギフトにも人気の果物です。

糖度は18度以上 特別なおいしさ

松浦市御厨町・星鹿町では9戸の農家が、シャインマスカット・巨峰・安芸クイーンの3種類のぶどうを栽培し、県内を中心に出荷しています。御厨ぶどうは、何と言っても糖度18度以上という圧倒的な甘さと、ぶどう本来の豊かな味わい、香りの濃さが魅力。一度食べたら忘れられないおいしさです。

なかでもシャインマスカットは、さわやかな風味と皮ごと食べられる手軽さで、特に近年人気が高まっています。

一年かけて育むぶどう

収穫は6月末から8月末のわずか2か月ほどですが、極上の甘さを生むための作業は一年を通じて続きます。収穫後の9～10月は枝から新梢が顔を出す時期です。ここでは余分な枝を

落とします。12～2月頃は剪定時期、枝に栄養が集中しやすい樹に整えていきます。3月までにハウスの天井にビニールを掛け、発芽を促します。冬季に暖房でハウスを温めることで、6月末～7月収穫となります。4～5月は葉の整理を行い、光や風が通る環境を作ることで良品質な実と生長していきます。収穫途中もビニールを剥がし暑さや台風に備えるなど、一年中細やかな気配りとお世話が欠かせません。

収穫間近のお世話

取材に訪れた6月上旬、収穫時期を前に吉原さんのハウスでは「摘粒（てきりゅう）」と「袋掛け（ふくろかけ）」の作業が行われていました。

摘粒とは、あえて実の数を減らす作業。ひと房ずつ実のつき方を見ながら、余分な実を丁寧にハサミで取り除きます。「もったいないと思われるかもし



Jasmile
😊

れませんが、これがおいしいぶどうを育てるための大事な仕事なんです。一粒ずつに栄養がしっかり行きわたって甘みがぎゅっと凝縮されますし、粒と粒の間に適度な空間ができることで、大きくて粒ぞろいの、見た目も美しい房が仕上がります」と吉原さん。摘粒が終わると、袋掛け。ひと房ずつ紙袋をかけることで病気や害虫、強い日差しなどからぶどうを守ります。

一年間、これらを全て手作業で約6千房分。吉原さんと奥さんの2人でやり遂げるというから驚きです。気の遠くなるような地道な作業の積み重ねが、御厨ぶどうのおいしさを支えているのですね。

ぶどうに最適の赤土

こうした丁寧なお世話はもちろん、松浦の温暖な気候と赤土の土壌も、ぶどうのおいしさを支える大きな要素だと吉原さんは語ります。「このあたりの赤土は保水性と排水性のバランスがよくて、根が張りやすいんです。ほどよく栄養と水分を保つので、甘みがしっかりとった実が育ちます」堆肥や油かすなど植物由来の有機物を使用。土の中の微生物を元気にする土づくりからも、吉原さんのぶどうへの熱意が伝わってきます。

夏のごほうび、贈り物にも

収穫のピークとなる7月28日と8月4日、毎年恒例の「ドライブスルー即売会」が行われる予定です。吉原さんたちが丹精込めて育てた極上の御厨ぶどうを求めて、例年100台を超える車が行列を作ります。

「今年も甘くておいしいぶどうに仕上がっていますので、ぜひたくさんの方に食べてほしいです」と吉原さん。暑い日を楽しめるごほうびに、家族が集まる日のデザートに、またお中元として各地へ贈る人も多いそうです。ひと粒に込められた情熱とおいしさ、ぜひ今年も味わってみてくださいね。

JAの現場から

生産者グループ紹介

JAながさき西海 御厨ぶどう部会

吉原さんが部会長を務める「JAながさき西海 御厨ぶどう部会」は、松浦市御厨町と星鹿町のぶどう農家9戸が所属する生産者グループです。36歳から83歳まで、幅広い年代の生産者が互いのハウスを訪問し、生育状況について情報共有・意見交換するなど、協力し合って高品質な「御厨ぶどう」づくりに一丸となって取り組んでいます。

「高齢のため引退する農家もあります。消費者の皆さんに毎年おいしい御厨ぶどうが届けられるよう、若い世代へ生産のバトンをつないでいくことも、これからの大きな課題の一つです」

ぶどう生産者

やす お
吉原 靖雄さん(55)

この道ひと筋30年。現在、御厨ぶどう部会
部会長を務め、自身の農園だけでなく産地全体
の品質・認知度向上に力を注いでいます。

「高校卒業後、家業であるぶどう園で父親の
手伝いから始めました。家族や地域の先輩たち
に教わりながら、毎年異なる気象条件をみきわ
め、よりおいしいぶどうの生産を試行錯誤して
います。ハウスではいつも中腰での作業。腰痛
との戦いの日々でもあります（笑）」



Jasmile
読者プレゼント
クイズ!!

応募方法

今回のプレゼント企画からは、WEB フォームからの応募限定となり、応募方法がもっと手軽に、もっと便利になりました！

応募方法はとってもカンタン！誌面に掲載の二次元コードをスマートフォンで読み取るだけで、応募フォームにアクセスできます。あとは必要事項を入力して送信するだけ！

ハガキをポストに投函する手間も、切手代も不要です！

さらに、**JAながさき西海の公式 Instagram アカウント (@ja_nagasaki_saikai)** をフォローすると、Instagram から応募できます！

フォローして最新情報やプレゼント情報をチェックしよう！

今号の
プレゼント

**シャインマスカットを
5名の方にプレゼント!!**



※写真はイメージです



応募フォーム



JA_NAGASAKI_SAIKAI
Instagram

問題

御厨ぶどうを“もっとおいしくする”ために行われている作業で、実の数をあえて減らして栄養を集中させるものは何でしょうか。

- ① 摘果(てきか) ② 間引き(まびき)
- ③ 摘芯(てきしん) ④ 摘粒(てきりゅう)

応募締切

2025年 8月31日(日)



摘粒の作業。残す実を傷つけないよう注意しながら、余分な実をひとつずつ丁寧に取り除いていきます。



吉原さんのハウスでは近年、お客さんの要望に応じて、シャインマスカットの生産量を増やしています。



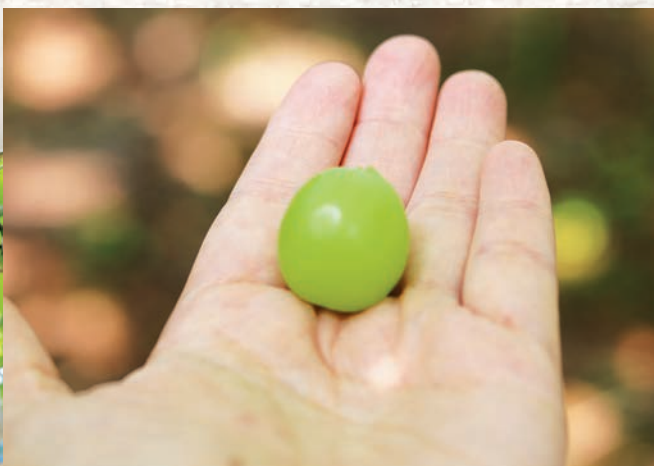
シャインマスカットはやわらかな日差しを好むため、他の品種より葉を多くに残しているんだそう。



JA ながさき西海の営農指導課長 岡村さん。(写真右)
「おいしい御厨ぶどうを、より多くのお客様のもとに届けるべく、生産者さんと力を合わせて活動しています」



袋掛けしてあった安芸クイーン。
ここからさらに赤く色づいていくそう。



成長途中のシャインマスカットを試食。
まだ酸味があるものの、皮の香りも味わいも濃厚でおいしい！

今年の夏も！

〈JAながさき西海〉

夏の定期貯金

取扱期間：2025.7.1☎-9.30☎

キャンペーン

適用金利 0.55%

(特引額)

貯金はやっぱりJAだそう！

【ご利用条件】 当組合の組合員（新規加入者）および組合員と同居のご家族の方。かつ、以下4条件のうち、いずれかのお取引をいただいている個人の方。（前項申込者）

- ① JAバンクアプリとJAバンクアプリプラスをご利用中
- ② 当JA口座へ公的年金または給与振込をご指定いただいている方
- ③ 当JAより贈与代金振込のお振込みを受け取られている方
- ④ JAカード契約の方

※JAカードのご契約は、提携カードが対象となります。

募集金額	預入金額	預入期間
20億円	30万円以上	1年

※募集金額に達した場合は、募集を終了させていただきます。

※預入金額はご指定ください。

※預入期間はご指定ください。

JAながさき西海

JA共済

建物更生共済 むてきプラス

建物更生共済 My家財プラス

JAの建物保障は 10年間共済掛金が変わりません！

火災はもちろん自然災害や地震にも備えられる建物や家財の保障

自然災害に強い 地震に強い

満期共済金がある 様々な出費にも安心

令和6年1月 能登半島地震	令和5年8月 令和5年台風7号	令和5年8月 令和5年台風6号
754億円 ／支払件数 70,249件	40億円 ／支払件数 12,045件	47億円 ／支払件数 10,165件

様々な物件を保障可能(店舗・事務所・病院・倉庫・神社・寺・畜舎)

資料請求はこちら！

はじめて共済 検索

<https://shiro-ja-kyosai.or.jp>

お問い合わせは 最寄りの支店・出張所まで

JA共済

大相撲佐世保場所

開催日 令和7年 12月1日

場所 佐世保市体育文化館

お問い合わせ先

Soup-Upささぽ 事務局

TEL.0956-46-6868 (平日9:00~18:00)

FAX.0956-59-8151

<http://soup-up.jp>

主催 大相撲佐世保場所実行委員会

特別協賛 株式会社 十八親和銀行、株式会社 ジャパネットたかた

協賛 株式会社 エレナ

後援 長崎県、長崎県教育委員会、佐世保市、佐世保市教育委員会、佐世保商工会議所、JAながさき西海

JAながさき西海(ミートハウス西海)でもチケット販売しております!!

JAながさき西海

食と農と地域を笑顔でつなぐ情報誌

Jasmile

2025 SUMMER Vol.17

令和7年7月10日 発行

発行／ながさき西海農業協同組合

編集／総務企画部

佐世保市吉井町立石12-1 ☎0956-64-3141代

おトクな情報満載！

<https://ja-nagasaki-saikai.com/>

Q JAながさき西海 検索

ぜひフォローしてください！

SNSで情報を発信しています

JAながさき西海では、公式SNS (LINE・Instagram) での情報発信を行っています。

LINE

Instagram

JA NAGASAKI SAIKAI