

食と農と地域を笑顔でつなぐ情報誌



JAながさき西海

# Jasmile

ジャスマイル

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!

ところ JAながさき西海 犀田野菜出荷施設(松浦市星鹿町犀田免907)

即売品内容

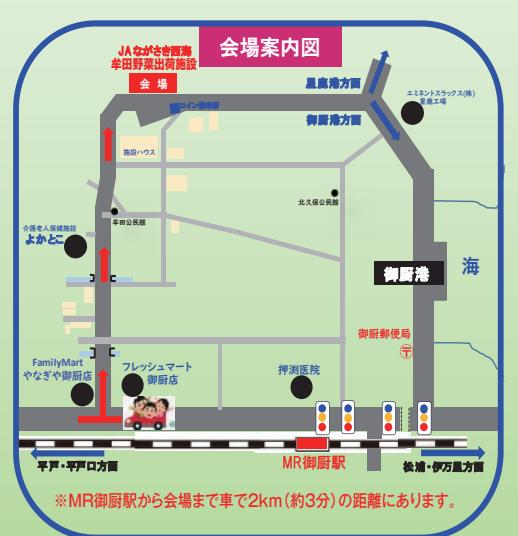
単品詰(300g×4房パック)



2品種混合詰(300g×4房パック)



〈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。

## み りょく さいかい 魅 緑 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ヶ月ほどですが、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月は枝から新梢が生えます。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くます。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（ふくろがけ）」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



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壤も、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、甘みがしっかりとのった実が育ちます」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。

## ぶどうに最適の赤土

一年間、これらを全て手作業で約6千戸分。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。

れませんが、これがおいしいぶどうを育てるための大変な仕事なんです。粒ずつに栄養がしつかり行きわたって、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。

## 夏のごほうび、贈り物にも

「今年も甘くておいしいぶどうに仕上げていますので、ぜひたくさんの方に食べてほしいです」と吉原さん。暑い日を乗りきるごほうびに、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

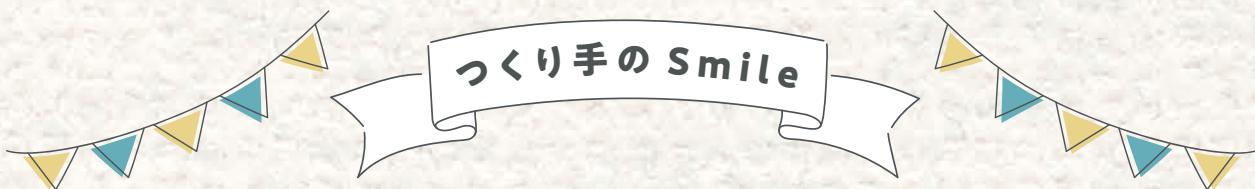
JAながさき西海  
御厨ぶどう部会

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、これからの大変な課題の一つです」

収穫のピークとなる7月28日と8月

4日、毎年恒例の「ドライブスルーライブセール」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。



つくり手の Smile

## 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 ジャスマイル\*

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

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。

- Ⓐ 摘果(てきか) Ⓑ 間引き(まびき)  
Ⓒ 摘芯(てきしん) Ⓒ 摘粒(てきりゅう)

應募締切

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。



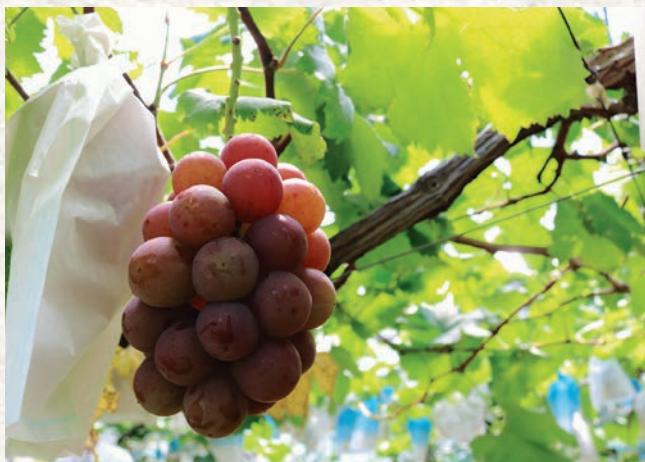
吉原さんのハウスでは近年、お客様の要望に応じて、シャインマスカットの生産量を増やしています。



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め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%**  
(税引前)  
取扱利率:0.438%  
【ご利用条件】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、以下の4項目のうち、いずれかの  
お選びをいただいている個人の方。(新規申込可)  
 ① JAバンクアブリとJAバンクアブリプラスをご利用中  
 ② 当JA口座へ公的年金または給付金を指定してお預けしている方  
 ③ 当JAより郵便代金支払のお振込みを受け取られている方  
 ④ JAカード契約の方  
 ポイントカードでの支払は、ポイントカードをお持ちになります。  
**募集金額**  
20億円  
※新規会員に限った場合。  
競争を仄めさせていただきます。  
**預入金額**  
30万円以上  
※新規に預入いただいた貯金に  
貢献させていただきます。  
**預期期間**  
1年  
※自動継続貯金のみとなります。  
 (2025年7月1日現在)  
 JAながさき西海

建物更生共済  
むてきプラス  
ひとのわぐま  
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)  
 資料請求はこちる  
 はじめ共済  
 https://shiryo.ja-kyosai.or.jp  
 QRコード  
 お問い合わせは  
 最寄りの支店・出張所まで  
 JA共済  
 2549999002

大相撲佐世保場所  
開催日 令和7年 12月1日月  
場所 佐世保市体育文化館  
お問い合わせ先  
Soup-Upさせぼ 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、株式会社ジャバネットたかた  
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  
ジャスマイル\*  
**Jasmile**

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-nagasakiakai.com/>  
Q. JAながさき西海  
検索

2025  
SUMMER  
Vol.17  
令和7年7月10日 発行



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  
信を行っております。



Instagram  
JA\_NAGASAKI\_SAUKAI