

「令和7年度 新鮮いわて農業チャレンジ体験研修レポート (No.12)」

■ 研修時期・研修先

時期：令和7年9月10～12日、(3日間)

研修先：株式会社紫波フルーツパーク
(紫波町)

■ 研修生について

岩手県内在住のQさん。醸造用ぶどう栽培での就農を考えており、栽培方法や苗木を植えてから3～5年後の収穫までにやらなければならないこと、品種による収量、防除について学びたいとインターンシップコースにお申込みいただきました。

■ 研修先の概要

株式会社紫波フルーツパークは、平成15年4月設立、ぶどう作付面積は4.3ha、生食用11品種、加工用7品種を栽培しています。

同社は生産から加工・販売、また、ぶどう狩り・ピザづくり体験も行っています。

HP：<https://www.shiwa-fruitspark.co.jp/>

■ 研修の内容

園地・ワイン工場説明、ワイン品種の糖度検査、ぶどう用コンテナ洗浄、乗用草刈り機での草刈り、鹿対策ネット張り、葉かき作業及び振返りを実施しました。



■ 研修の感想

- ・ぶどうは、栽培する場所の地形や確保できる苗の数により、仕立て方を色々選べることで、また、その違いを実際に見ることができて、勉強になりました。
- ・ワイン造りに興味があり、収穫前のぶどうの香りと道の駅で買ったワインの香りを比較したが、どちらもすごく良いと感じました。
- ・収穫時の喜び、自分が作った物がおいしいと言ってもらえる農業がしたいと思いました。



■ 今後について

まずは雇用就農し、出来るところからぶどう栽培を始め、いずれは独立したいです。