

恵

CHANNEL

MADE IN
MAEBASHI

AKAGI NO MEGUMI BRAND News

生産者のこだわりが詰まった、前橋市推奨 赤城の恵ブランド認証品をご紹介します



味 赤
が 城
す 南
る。 麓
の

AKAGI
赤城の恵
AKAGI NO MEGUMI

前橋市推奨

観光農園 あかぎおろし ぶどう

柏倉町にある観光農園「あかぎおろし」では、広大な農園で50品種のぶどうを栽培しています。

1年の作業のうち最も手間がかかるのは、1房40~60粒ほどに粒の数を揃え、房のかたちを整える「摘粒（てきりゅう）」の作業。品種によって粒の大きさや実のつき方が違い、それぞれの品種に適した房を作るのは難しいそう。

蓄えられた養分がぶどうの実にぎゅっとつまるように、枝につく房の数を調整し、1房1房の実の数まで管理しています。

観光農園あかぎおろし ぶどう

枝の先まで、広い農園の隅々に目を光らせる阿佐美園長。「いかに手を入れて作るか」が大切だと話します。

多くの品種を栽培している「あかぎおろし」ですが、毎年、農園の一部を新しい品種のぶどうに植え替えています。植え替えた木が安定するには5年ほどかかるため、年月をかけて気候や土との相性を見極め、栽培する品種を選び抜きます。

栽培しているたくさんの品種がそれぞれ順に旬を迎えるので、長い期間にわたって収穫体験ができ時期によって様々な品種を味わえることがあかぎおろしの魅力。ぜひ、収穫体験にも足を運んでみてください。



赤城の恵ブランド認証品



Grape

ぶどう

皮の色が赤系のゴルビーやシナノスマイル、緑系のシャインマスカットや翠峰、黒系の巨峰やピオーネなど様々な品種を栽培。品種によって、食感、香り、甘みが違います。お気に入りの品種を探す楽しさもあります。

観光農園あかぎおろし |
027-212-8039



赤城の恵ブランド認証品を紹介しています

または  で検索



前橋市赤城の恵ブランド推進協議会事務局 (前橋市農政課)
TEL: 027-898-5841 〒371-8601 群馬県前橋市大手町二丁目12番1号