

# 今田農園のピオーネゼリー



今田農園の今田さんは、ぶどうを作り始めて40年の大ベテラン。しかし、今でも消費者に喜んでもらえるぶどうを作るための研究と工夫に余念がありません。糖度を高くするには 茎を鮮やかな緑色にするには 農薬を少なくして安全なものにするには 。次々と出てくる課題を解決するため、大学の先生に話を聞いたり、専門書を読んだり、努力を重ねておられます。

そんな今田さんが作られたのが、『ピオーネゼリー』。須金に巨峰ゼリーは以前からありましたが、ピオーネゼリーを商品化しているのは、須金でも今田農園だけです。丹精込めて作ったピオーネに付加価値を付けるため、また、子供からお年寄りまで手軽にピオーネを食べてもらうため、取り組みを始めたそうです。

今田農園のピオーネゼリーは、量産しておらず、現在扱っているのは、今田農園と「ふるさと産品の店こあ」だけ。みなさんぜひ一度、ご賞味下さい！

「自分は、お金儲けでぶどうを作っちゃるんじゃない。自分の誇りや人生をかけてぶどうを作っちゃる。お金さえ儲けりゃーええ、という社会の風潮に警鐘を鳴らしたいんよ。」とおっしゃる今田さん。これからも、おいしいぶどうやピオーネゼリーをよろしくおねがいします。



今田 篤さん