

はじめに

徳島県阿波市でブドウづくりをしている宮田です。月刊『現代農業』2013年7月号の「ラクして芸術作品！ブドウの摘粒革命」のコーナーで「これっきり摘粒法」を紹介してから、早いもので13年が過ぎました。雑誌が出るとすぐにJ Aフルーツ山梨の指導員が果房を持って私のところに勉強に来られ、さすがブドウの大産地だと感心いたしました。その後も毎年各地から視察研修の申し込みがあり、来園者数は延べ500人以上、なかには韓国、タイ、インドネシアなど海外からの視察もありました。

ブドウは、結実後に粒を間引く「摘粒」によって果粒が肥大し、粒揃いや着色もよくなります。しかし、摘粒は経験を要するうえ、「見た目」で何度も手直ししなければなりません。お手伝いを雇っている農家では、摘粒の仕方を教えるのにもひと苦労していると聞きます。私が考案した「これっきり摘粒」は、花穂の構造に基づいてあらかじめ決めた位置の果粒を残し、他はすべて取り除くことで、摘粒は1回きりです。ルールさえ覚えれば、誰でも簡単にできるので作業効率が格段に上がります。本書では、「これっきり摘粒」のやり方を体感的に学べるように、作業手順としくみを解説したストーリーミング動画をつけました。本と合わせて見ていただければ、より理解が深まると思います。

私は、65年余りブドウ一筋でやってきましたが、去る2023年、80歳の節目を迎えて長男の妻に経営移譲しました。義娘は、栽培技術全般はまだなのですが、「これっきり摘粒」はすでに習得済みです。さすがに1年目は、決めた位置に粒がない場合などは少し戸惑っていましたが、覚え込みが早く、慣れるにつれて素早くできるようになりました。2年目は私への質問も一切なし。ルンルン気分で頑張っています。

この本は、農文協編集部に協力いただいてまとめたところもあり、心から感謝申し上げます。本書が日本のブドウ産業の発展と皆さまの経営の一助となれば幸いです。

2026年10月

宮田 昌孝



目次

はじめに 1

摘粒にあたって 4

Part 2 完全攻略
これっきり摘粒のやり方

これっきり摘粒の基本ルール 14

花穂整形は房尻を「4段12車」だけ残す
摘粒は4段12車を30粒に 14

これっきり摘粒のやり方——作業のポイント 16

4段目は「カニさん」で1車に4粒ずつ残す
3段目・2段目は両側の2粒ずつ残す
1段目は真ん中の大粒を落とし、2粒残す
深掘りこれっきり摘粒のしくみ 21

中心の大きい粒を落とす
4段目の上向きの粒が肩になる
果粒は開花した順に肥大する
1段目で粒数の調整をする 21

宮田流 これっきり摘粒の応用
「プチブドウ」で高級ブドウをもっと手軽に 24

Part 1 摘粒革命！
これっきり摘粒の魅力

粒の大きさ、揃いもバツグン 6

摘粒は1回きり、ラクでカンタン 8

目標は30粒、600gの房 10

高糖度で味ムラもないから、毎年完売 11

本書に登場することは解説 12

Part 3 もっと知りたい
これっきり摘粒

Q & A 素朴な疑問とつまずきどころ 28

Q 上手に実止まりさせるコツは？
Q 摘粒はどのタイミングでやるのがいい？
Q 1段目と2段目がゴチャゴチャして、
段の境目がわからない。どうやって見分けるの？
Q 花穂が間延びしても、これっきり摘粒できるの？
Q 本来残すべき果粒が生育不良だったときは
どの果粒を残せばいいの？
Q 房尻に奇形花穂があったときの摘粒は？
Q これっきり摘粒はシャインマスカット以外の
大粒種でもやれるの？ 34

Part 4 宮田流
ブドウづくりの実際

ブドウと歩んだ半世紀 40

樹一生の屋台骨づくり 42

生育記録で管理の適期を知る 46

品質を決める摘心と花穂整形のワザ
ジベレリン処理を一発で決める 50

積極かん水で裂果を防ぐ 52

異常気象に備える施肥管理のコツ 55

儲かるブドウづくりの販売戦略 57

宮田流 指標植物の利用
見るものすべてでブドウの生育を読む 62

宮田流 売れる品種選び
熟期の違う赤系シャイン3種 37

「宮田式これっきり摘粒」の実演と解説が動画（約25分）で視聴できます。
スマートフォンやタブレットで左の2次元コードを読み取ってご覧ください。
※2次元コード・URLを第三者と共有することはお控えください
<https://www.>



大粒、タネなし、皮ごと食べられる人気品種も (37 ページも参照)



スカーレット 歯ごたえがあり、食味がよい赤系の大粒ブドウ (Y)



クイーンニーナ

果肉がしっかりしていて歯切れがよいのが特徴。糖度が高く酸味がおだやか (Y)



バイオレットキング

超大粒で食べごたえバツグン。スッキリ上品な甘さが人気 (M)



クイーンセブン

入手可能なブドウのなかでは最も甘い希少品種。市場に出回らないので、すぐ売り切れる (著者撮影、以下Mも)

大人気のシャインマスカット



肩が締まり、粒と粒の間に隙間が少なく、房の形もいい (依田賢吾撮影、以下Yも)



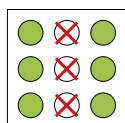
宮田昌孝さんと後継者の里美さん。房の出来を見て、思わずニンマリ (Y)

収穫期を迎えた宮田昌孝さんのブドウのハウスには、粒張り、粒揃いのよい見事な房がズラリと並ぶ。

粒の大きさ、揃いもバツグン



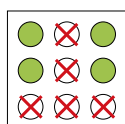
1 車の真ん中の1対を落とす



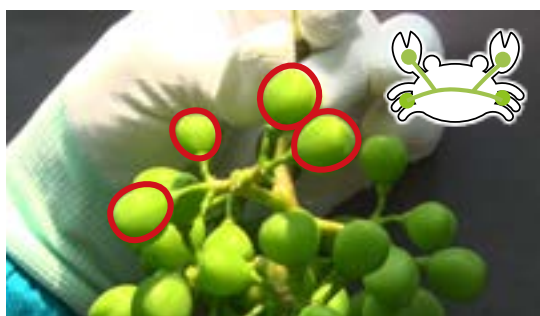
まず真ん中の対（結実するのは本来3粒のはずが、この房は実止まりがよくて4粒ついていた）を落とす。1粒ずつでなく付け根から落とすとラク



2 残った左右の対の下1粒を落とす



このように左右の対に3粒ずつ残ったら、下1粒を落とす

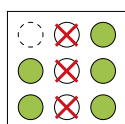


3 1車に4粒が「カニさん」のように残る

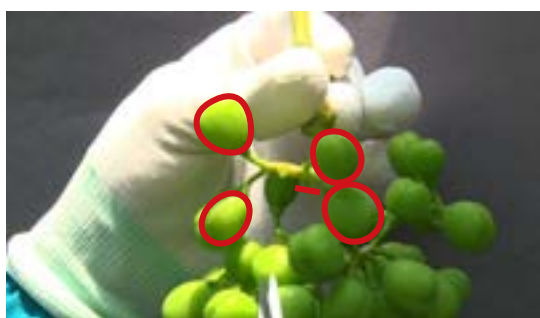
4粒が残った姿は、まるで「カニさん」の手足のイメージ。4段目の車の摘粒はこの作業を繰り返す



4 2つ目の車も真ん中の1対を落とす



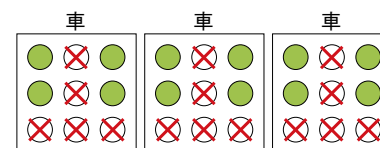
房をまわして、2つ目の車を摘粒。真ん中の1対3粒を落とすと、右の対は3粒あるが、左の対は標準どおりに実止まりせず2粒しかなかった



5 左の2粒はそのまま、右の下1粒を落として「カニさん」に

左の対の2粒はそのまま残し、右の対のみ下の1粒を落とす。カニさんのハサミは横向きになるが、やがて上の隙間を埋めようと果粒が動くので問題ない

4段目 は「カニさん」で1車に4粒ずつ残す



4段目を模式図のように摘粒し、1車当たり4粒ずつ残していく



満開からおおよそ18日後の房（シャインマスカット）。このように果粒が混み合った房が多いが、慣れると段と車が見えてくる



摘粒の作業にあたる里美さん

これっきり摘粒のやり方——作業のポイント

ここからは、後継者の里美さんに実際の房を「これっきり摘粒」してもらう様子を紹介する。動画でも見られるので、合わせてご覧いただきたい。

どの粒を残すか ルールに沿って1発摘粒

「宮田式これっきり摘粒」は、ブドウの花のつき方の法則に着目し、あらかじめ決めた位置の果粒以外をすべて取り除く。熟練者が「見た目」で判断して何回も手直しする従来の摘粒とは違い、ルールに従って作業すれば、誰でも1回で終わる。1車単位で見ても、残す果粒の位置と数さえ覚えれば、これほどラクでカンタンな方法はない。

「最初は慎重にいかんだらわからんし、粒が混み合って見づらいし。けど、慣れると見えるようになるもんやね。残す粒の正解があるから迷わなくて済む」と里美さん。

これっきり摘粒をすれば、自然に30粒前後の房になるので手直し不要だ。



地元は県下一のブドウ産地。山裾にはブドウのハウスが広がる



ブドウづくり一筋65年。様々な実験を行ない、新技術を次々に開発してきた筆者（小倉かよ撮影、以下〇も）

1 ブドウと歩んだ 半世紀

県下一のブドウ産地

徳島県の北部を西から東に流れる吉野川は、古くから「四国三郎」と呼ばれる大河で日本の三大暴れ川の一つに数えられます。その北岸中流域、阿讃（さぬき）山脈のふところ、三方を山に囲まれた南面傾斜の小盆地が、私が暮らす土成町宮川内です。標高は80m前後で、年平均気温は15・5℃、降水量は1400mm程度となっています。土壌は和泉砂岩の褐色山土で、あまり肥沃ではありませんが、排水は良好です。

山沿いの段々畑と谷川沿いの元水田地帯を中心とした小さな産地で、農家戸数は120戸ほど、総面積は約60haでデラウェアやマスカット・ベリーA、巨峰、ピオーネ、藤稔、シャインマスカットなどが栽培されています。

当地はすぐ近くに高速道路のインターチェンジがあり、ブドウの季節になると、国道沿いに直売所が次々オープンします。また、道の駅、温泉の売店、JAの直売所に所狭しとブドウが並び、自家販売の盛んな産地です。

わがブドウ人生

私は1943（昭和18）年、徳島県北部の片田舎で農家の長男として生まれました。農業高校卒業と同時に就農し、父が始めたブドウの産地づくりを手伝いながら、ブドウ栽培を勉強しました。当時は国も県もミカンづくりを推進していましたが、苦労はあったものの、いまでは県下一のブドウ産地になりました。

あれから60年余り、ブドウとともに歩んだ人生でした。現在、ブドウは28aしか栽培していませんが、昭和50年代の最盛期には3haあり、盆前の1日の出荷量が3tの日もありました。従業員数が多いときは30人、私と妻は徹夜で作業したものです。観光農園でマ