

手嶋ぶどう園

ぶどう・ワイン・ほしぶどう

一粒食べたらずちよこつとしあわせ
ぶどうの「声」を聞き、
ぶどうに寄りそう栽培

福岡県 ワンヘルス認証



田川郡川崎町で、1963年からぶどうづくりを続けている手嶋ぶどう園では、主に5品種の「ぶどう」を栽培し、自園の直売所で販売しています。ハチミツブドウの異名を持つブラックオリンピアや、パリッと甘さはじける食感のシャインマスカットが人気です。「ぶどうの声を聞き、ぶどうが果実を育む手伝いをしています」と語る園主の手嶋さんは、ぶどうに寄り添い、その気持ちを汲み、世話をする日々を送っています。コンパクトな枝葉を多く付け、日光をたくさん取り込む樹形にし、また魚粕や米ぬか、牡蠣殻等の有機肥料を使い、濃厚で甘いぶどうを育てています。

2020年からは加工品も販売しています。「ワイン」は、自園のマスカットベリーAとヤマ・ソーヴィニオンが原料でチャージングな味わいです。「ほしぶどう」はシャインマスカットをぎゅっと濃縮した人気商品です。

一方で、福岡県農業大学校生などの研修受入や、一般消費者を対象に農業体験会を実施し、これからの食と農と一緒に考える機会を作っています。

食べた人を一粒でちよこつとしあわせにできるぶどうづくり。手嶋ぶどう園の挑戦は続きます。

販売場所

手嶋ぶどう園直売所、
オンラインストア



↑ホームページ



ワンヘルスの実践内容

- 〈ぶどう〉堆肥施用、自動草刈機による草生栽培及び害獣忌避(温暖化の防止)
鳥獣の被害防止対策の実施(人と野生動物の共存)
農業体験の実施(食育活動)
直売所全量出荷(地産地消の推進)
- 〈ワイン・ほしぶどう〉
県産農林水産物を使用(地産地消を推進)
行政と連携した体験イベントの実施
(地域の農林水産業の継続・育成)