



いわての山ぶどう もっと! 広めていこう!

山ぶどうはポリフェノールや鉄分、ビタミンCなど栄養成分の豊富さから、当町のようにワインの原材料とするほか、ジュースやお菓子やパンなどの食材としても注目されてきています。また、山ぶどう成分の研究も進んでいます。

①鍋倉地区で山ぶどうの収穫体験をした葛巻小の児童 ②辰巳琢郎さんの記念講演 ③辰巳さんの講演で笑顔が浮かぶ参加者 ④55歳の長〜いロールケーキが完成! ⑤ソフトクリームも、もちろん山ぶどう ⑥餅まきには、辰巳さんも参加 ⑦山ぶどう踏み体験し、思わずピース ⑧試食で山ぶどう商品をどんどんPR

巳琢郎さんが記念講演、「日本のワインはここ数年でレベルが向上。地元の食材に誇りを持ってください」と呼び掛けました。そのあと、漆真下満さんが「このイベントをきっかけに、山ぶどうの関係者がさらに連携しあい、山ぶどうの発展を目指して取り組んでいきます」とサミット宣言し閉会しました。

会場周辺では、山ぶどう関連商品の試食や販売、町村合併55周年にちなんだ55歳の「ジャンボ山ぶどうロールケーキ」づくりや「餅まき」「山ぶどう踏み体験」などが行われ、大勢の来場者でにぎわいました。

山ぶどうの魅力と可能性を探る

シンポジウムでは「山ぶどうの魅力と可能性を探る」をテーマに、山ぶどうを取り巻く現状などについて意見交換しました。その中で、岩手大学農学部部長の長澤孝志教授は

「山ぶどうの魅力を再認識し、新たな価値についても知っていただき、今後も引き続き山ぶどうに親しんでください」と参加者に呼び掛けました。

開会で、鈴木重男町長は「山ぶどうの魅力をもっと知っていただき、今後引き続き山ぶどうの魅力を再認識し、新たな価値についても知っていただき、今後も引き続き山ぶどうに親しんでください」と参加者に呼び掛けました。

晴天に恵まれ 約1000人参加

「山ぶどうのポリフェノールはたくさん、糖尿病の発症や進展の予防に貢献できます」と山ぶどうの健康機能性を説きました。

パネルディスカッションには、山ぶどうを利用した製品開発や販売をする県内外の方々5人がパネリストとして出席。葛巻高原食品加工(株)常務取締役の漆真下満さんは、「地元での消費拡大、岩手の山ぶどうの利用をもっと拡大し盛り上げていきたい」と語りました。



地元の食材に誇りをもって

午後には、「山ぶどうと日本ワイン」と題して俳優の辰

試食できて楽しい

盛岡からシャトルバスを利用して参加しました。すっきりした天気でも良かったです。ケーキやジャムなどたくさん試食できて楽しいです。(盛岡市の伊勢トシ子さんとお友達グループ)



山ぶどういっぱい

ロールケーキづくりを楽しみに岩泉町から家族で参加しました。山ぶどうを使った食べ物、思っていたよりいっぱいあって、びっくりしました。(岩泉町の斉藤克哉さんとご家族)



しっとり山ぶどうあじ

山ぶどうのしゅうかくとロールケーキづくりにさんかしました。ケーキづくりはおもったよりかんたんでした。たべてみたらしっとり、山ぶどうのあじがしました。(志田望翠さん@城小路)

