



「ありがとう」を原動力に、
ぶどうづくりに励む日々。

私たちのぶどう農園「ギアファーム」がある雲南省加茂町は、初夏には螢も出る空気が澄んで水が綺麗なところです。その加茂町の中でも出雲神話・古事記にも登場する斐伊川近くの山いわ三代地区では、昔からぶどう栽培が盛んな地域でした。1960年代に祖父母が築上げたぶどう園を孫の私が受け継ぎ、たくさんの方々に支えながら、今年で6年目になりました。祖母と3歳で、後援に安心して喜んでいただけるぶどう作りを目指して日々、大切に育てています。



農園を受け継いだ頃は、昔から選び続けてくださるお客様のために、祖父母が大切に育ててきたぶどうを

絶やさないためには、どうやって守り続けていくかを考えながら日々を過ごし、農業=作物を作って売るこだとしていました。毎日ぶどうと向き合いかながら、他界した祖父が目指した「品質のよいぶどう」について、作り方はもちろん、喜びや苦労したこと、農家の心も含め、祖母から教えてもらいました。

ぶどう農園を引き継ぐ前に従事していた農業法人での経験も含めて、段々と私の農業に対する考えは変化していきます。農業とは、人同士をつなぎ、地域や環境を守る役割をも担っていると思います。

生まれ育った地域を絶やすことなく、先人が築き上げた資源を後世に残していくたい。そんな想いを胸に、これからもぶどう作りを通じて三代地区を守っていきたいです。



作物です。次の年の収穫をイメージしながら管理をし、翌年春、芽の出方や花のつき方が、イメージ通りの結果になった時、それは本当に嬉しい、農業の面白さを改めて感じます。1年遅した苦労で、なかなか休むことができませんが、これもまた楽しい瞬間で、頬張れる理由の1つです。

生育具合は、毎年天候に左右されますが、その度、ぶどう農家の辞証、周りの方々にお知恵を借りながら、祖父母が目指した品質のよいぶどう作りに励んでいます。三代地区的ぶどうをたくさんの方に知りたいために、これからも日々努力を惜しまず、美味しいぶどうを作り続けていきたいと思います。



ギアファームの理念
Gusto (おいしさ)
Enjoyment (楽しみ、喜び)
Abundance (豊かさ)
Reliance (信頼)
を消費者に届け、そしてこれらが組み合わさって地域農業を動かすギア(GEAR)となり、地域に貢献して参ります。

たとえば農作物を育てて販売だけではなく、そこには「いいもの」であること、「農業の魅力」たり、「がめる」と「食べる」ということができる「喜び」があること、人と人との繋がることでつながること、安心して農産物を食べることで生きる「健康」を追求して生産者から消費者へお届けしたいと思っております。

ギアファーム代表 星野和志

星のぶどう

hoshino grape
from MIJIRO



Hoshino Letter

星のぶどうが みなさまに届くまで

爽やかな甘さの果汁がたっぷりのぶどうを

お届けするために、1年を通して大切に育てています。

三代地域の自然の恵みを活かし、

農薬の使用を最低限に抑える工夫で、

安心して食べられる、おいしいぶどう作りを目指します。

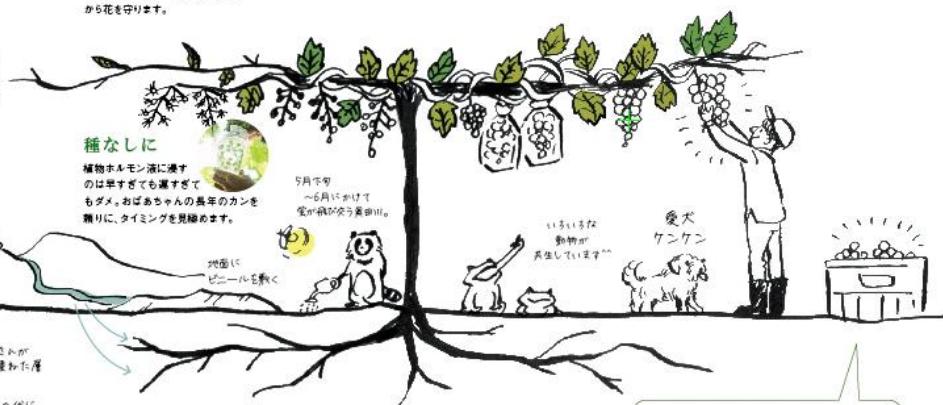
収穫後、秋～冬 枝の剪定

収穫後も株に通い剪定。
伸びる力を芽に蓄えます。
これが大粒の秘密！



秋 土づくり

紅葉した落ち葉は草と一緒に
混ぜ堆肥として土に使います。
根の張りやすいふかふかの土
になります。



基本は 土。

ギアファーム自家のふかふかの土。地に深さ40cm程度の溝を本を作り、ぶどうの落葉草と一緒に堆肥として土に埋めます。草は横南市を流れる一級河川・斐伊川から取ってくることだより。土の量によって5分の1程度まで圧縮されます。このやり方は祖父母の代から積み重ねられて、今では何十年分の養分や微生物の層でできています。



おいしさの 水

消費された水道水ではなく曾が生息する川からくみ上げた水。根がぐんぐんと伸び上昇、草を大きくします。光をいっぱい浴び、出荷基準の糖度18度以上の実を作ることができます。

出荷の基準 糖度18度以上

ご注文分は朝に収穫し
その日のうちに出荷！



保存方法

到着後、食べるまでの期間によつて保存方法は異なります。適切な温度や湿度で保存すれば、おいしさも長持ちします。



冷蔵で保存
保存期間：2日～1週間
乾かないよう擦らしたキッチンペーパーで枝の切り口を包み、箱入り時に入っていた袋を入れて冷蔵庫で保存

冷冻で保存
保存期間：2～3週間
2～3mm幅を残して剥かれ外し、フリーザーバッグに入れて冷凍庫で保存



品種紹介

その年の天候によりずれることあります。その他の品種は、ホームページをご覧ください。

※販賣時に開けございますので、ご購入の方はご了承をお願いいたします。



シャインマスカット
平野性品种
原产地：南洋
特徴：甘酸っぱい香り
収穫期：8月上旬～9月下旬

ビオーネ
7月下旬～8月下旬

クイーンニーナ
8月中旬～8月下旬

ご注文方法

①ご依頼主様氏名 ②ご住所 ③電話番号

④商品と数量をお選びください

⑤シャインマスカット	1箱入・2箱入・3箱入	⑥シャインマスカット&ビオーネ	2箱入・3箱入
⑦ビオーネ	1箱入・2箱入・3箱入	⑧ビオーネ	品種と数をご記入ください
⑨ドライエッジ	2箱入・3箱入	⑩ドライエッジ	2kg入
⑪シャインマスカット＆クイーンニーナ	2箱入・3箱入	⑫シャインマスカット	11～13房くらい入っています
⑬3箱入	品種と数をご記入ください		

⑤お届け先住所 ⑥お届け先氏名 ⑦お届け先電話番号

⑧希望配達日時 [午前中・14～16時・16～18時・18～20時・20～21時]

⑨のしなし／あり】

のりありの場合以下をご記入ください

A: 乗車者、B: 送り主、C: 組み替り(組み替り、D: 水引の色(紅白/黒白/黄白)

上記の内容をご明記の上、以下の方法でご注文ください。



http://gearfarm.jp/
【ご注文はこちら】



0854-49-9070



LINE公式アカウント「星のぶどう - ギアファーム -」
LINE@(おうちおもしろ農園からもお友達追加ID検索で追加)、ご注文ください。



お友達IDを入力して検索：@625rtgwk
または、二次元コード読み取って登録



農園へ直接購入に来られる際は、事前にご予約をお願いいたします。



内容の確認後、送料やお支払い方法などを、折り返しご連絡いたします。
指定の銀行口座へお支払いいただけます。
お振込の確認後、発送いたします。

SNSで情報発信中▶ gearfarm.hoshino @gear.farm.shimane @625rtgwk
お問い合わせ/GEAR FARM (ギアファーム) TEL0854-49-8595 Fax0854-49-9070