

多摩市産ブドウ小・中学校に

掲載日：令和7年9月17日（水）

多摩市学校給食連絡協議会の藤井睦夫会長と会員の岸塚也さん（51）、萩原弘さん（69）の3人は9月上旬の2日間、多摩市産のブドウ「藤稔」5800粒を多摩市学校給食に提供した。

「藤稔」は、糖度が高く果汁が豊富で濃厚な味わいが特徴。生産量に限りがあるため、今年は市内の小・中学校4校に配られた。

同市立多摩第三小学校3年生2クラスの給食の時間に藤井会長と給食センターの管理栄養士4人、JA職員が訪問。藤井会長は児童にブドウの栽培方法を説明し、「ブドウの成長過程で、粒同士の圧迫を防ぐために粒を間引く「粒抜き」という作業が大変。約1000房を全て手作業で行っている。1年間愛情を注いで育てたブドウなので、おいしく味わって食べてほしい。」と話した。

児童たちは作業の大変さに驚きの声を上げ、「甘くておいしい」と笑顔でブドウを食べた。



ブドウについて語る藤井会長（多摩市で）