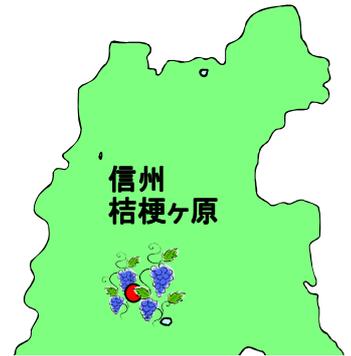


# 信州桔梗ヶ原便り 第2号

生産者の皆さんが、一番神経を使うのが病虫害予防です。病虫害対策には、健全(明るく、風通しが良い)な圃場の維持管理と適切(適時、適剤、適量)な防除(消毒)が不可欠です。

今年の7月、信州桔梗ヶ原では、雨量は平年並みだったものの、日照時間が少なかったため、降った雨が乾きにくいという病気にかかりやすい状況が多く見られました。病気の発生を防ぐために生産者は、万全を期してきましたが、これからも、気の抜けない日々が続きます。

8月に入ってようやく梅雨も明け、夏らしい日々が続くようになった圃場では、「夏管理」(副芽整理・摘心・・・養分を葡萄に行渡らせるため、また、日当たりと風通しをよくするために主芽から出る副芽を整理したり、枝の先の余計な部分を切り落とす作業)の真っ最中です。



桔梗ヶ原は、標高が700mと高く、特にぶどうの成熟期の9月~10月にかけて、昼夜の寒暖差は大きくなり、色付きの良いぶどうが収穫されます。



※弊社は、契約農家全戸に農業使用基準書を配布し、それに従った消毒をして頂いています。1年間の実施された消毒の記録は、生産農家1件ごとに全て記録(防除暦)され、弊社が、チェック、保管しています。

## 8月8日のぶどうの様子

撮影場所: 信州桔梗ヶ原 中村鐵雄さん圃場

こちらは昨年の収穫期(9月中頃)のコンコード種ぶどうの様子です。  
この状態になるまであと1ヶ月程かかります。



真夏の太陽を浴びて、いよいよ色付きはじめます。



**アルプス2007新酒『旬釀』コンコード赤・ナイアガラ白**  
容量: 600ml 価格: 1056円(税込) **店頭発売: 10月初旬予定**

新酒2007『旬釀』のお届けまで  
約2ヶ月程お待ちください。

