

とくさんぶつ
岡山の特産物 ぶどう



生産地



き び ちゅうおうちょう
吉備中央町

えんじょう
円城

えんじょう

Q1.円城はどんなところですか？

えんじょう

円城台地にあり、ひょう高は350m。
昼と夜の温度差が大きく、夏はすずしい。

Q2. どうしてぶどうが多く
作られているのですか？

昼と夜の温度差が大きいほうが
色がこく、あまいぶどうができる
からです。

Q3.ぶどうを作るときに大変なことは なんですか？



しゅうかくや
しゅっかの時期が
とてもいそがしく
たいへんです。

おおつき けんじ

生産者 大月 健司さん

Q4.ぶどうを作るときに気をつけていることはなんですか？



安全・あんしんで
おいしいものをつ
くることです。い
つも食べてくれる
人のことを考えて
つくっています。

おおつき けんじ

生産者 大月 健司さん