

神石ピオーネ 3つの秘密



秘密1 ジベレリン

神石ピオーネの特ちょうの1つは、種がないことです。その種を無くすのがジベレリンという薬です。神石ピオーネは、ジベレリンを2回使います。1回目は種を無くすため、2回目は実を太らせるためにします。この2回のジベレリンによって大きく種のなく甘いピオーネができるのです。



秘密2 とう度

ピオーネのアピールポイントといえばやっぱり甘さですね。神石ピオーネのとう度は、16~17度くらいです。

この甘さのひみつは昼と夜の温度差です。昼は、あたたかく、夜は、と~っても寒いです。この温度差がピオーネをより甘くするのです。

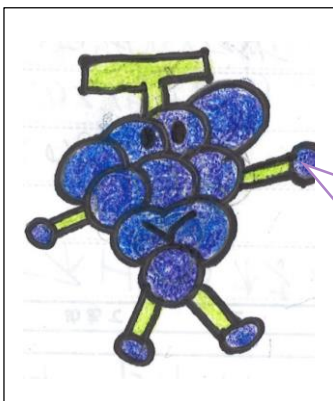


秘密3 H型

神石高原町で作られているピオーネですが、他の木と少しちがう形をしています。何だと思いませんか。

それは、H型です。木をH型にしている理由は、作業をしている人には、楽な形だからです。

ピオーネが成長するとき実の数を減らす作業がありますが、ふつうの木だと、とてもやりづらいそうです。しかしH型だと、作業がしやすいそうです。このように神石ピオーネはいろんな人のいろいろな工夫が詰まっているのです。



ピーネ君

ピーネ君から一言

いろんな工夫やねがいがつまった

神石のピオーネです。

おいしいので、食べてみてください。