

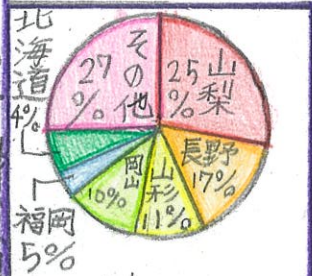
ぶどうの歴史

ぶどうの歴史は古く、紀元前から世界各地に広がっていました。現在、日本では主にアメリカやオーストラリアから輸入されています。ぶどうは、乾燥した気候で育ち、収穫後には乾燥させてワインやドライフルーツに加工されます。また、新鮮なぶどうは、果汁が豊富で、栄養価も高いです。

日本へは、七百年前、中国から輸入されたといわれています。最初は、山梨県で栽培され、その後、全国各地に広がりました。現在、山梨県はぶどうの産地として有名です。また、福岡県でもぶどうの栽培が盛んです。ぶどうの品種は、赤いものから黒いものまで、様々な種類があります。

毎日くだもの二頁コラム

日本の気候に適した品種



- 1位 山梨県
2位 長野県
3位 山形県
(5位 福岡県)

ほとんどの住んでいる福岡県もぶどうを栽培している。

輸出先

1位 香港
2位 台わん
3位 シンガポール

輸入先

1位 アメリカ
2位 チリ
3位 オーストラリア

よく見てみよう

日本からぶどうを輸出する国は、日本から近い国が多いね！

日本は、主にこの二つの国から輸入していることが分かるね！

ぶどうの輸入と輸出について

しっかり勉強しよう

発行所
長尾小学校
藤井 莉紗

マスコット
キャラクター
ぶどうちゃん
ぶどうくん

ぶどうにくわしくなりたい。

福岡県農林水産物ブランド化推進協力委員会

ぶどうは、乾燥した気候で育ち、収穫後には乾燥させてワインやドライフルーツに加工されます。また、新鮮なぶどうは、果汁が豊富で、栄養価も高いです。

ぶどうの保存の仕方

ぶどうは、乾燥した気候で育ち、収穫後には乾燥させてワインやドライフルーツに加工されます。また、新鮮なぶどうは、果汁が豊富で、栄養価も高いです。

ぶどうは、乾燥した気候で育ち、収穫後には乾燥させてワインやドライフルーツに加工されます。また、新鮮なぶどうは、果汁が豊富で、栄養価も高いです。

おいしいぶどうの見分け方

軸がしっかりしている

皮張りが硬い

皮ブルームがある

全体が色づいている

高いと低い