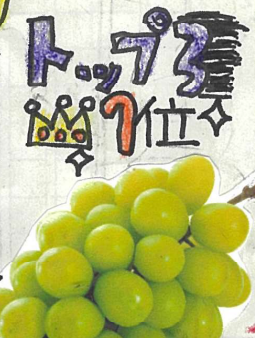


ぶどうって何??
 ぶどうは、世界中でよくばいされている果物ですが、その歴史は非常に古く、紀元前4000年ごろの古代オリエント(現在のイラクやシリア)、古代ペルシア(現在のイラン)です。すでにさいばいされていたとされ、その後、シルクロードを横断して、中国へ、そして奈良時代に中国から日本に伝わったといわれています。

ぶどうの効果
 ぶどうには、様々な有効成分が豊富に含まれています。最近では、生活習慣病の予防や、疲労回復、アイシング効果などが注目されています。



メインマスク



キング 1位
 広島県内の果樹試験場で育成された新しい品種のぶどう。皮が薄いため皮ごと食べられる。



巨峰 2位
 つぶがは巨峰で、皮は黒みがかった、こいむらさき色で、おまぐせ日本人好きの味。



ピオーネ 3位
 昭和32年、静岡県で生まれた。「巨峰」よりひと回り大きく、最近では種なしのものが多い。

ぶどうの皮? ぶどうの皮を自分で粉にする?

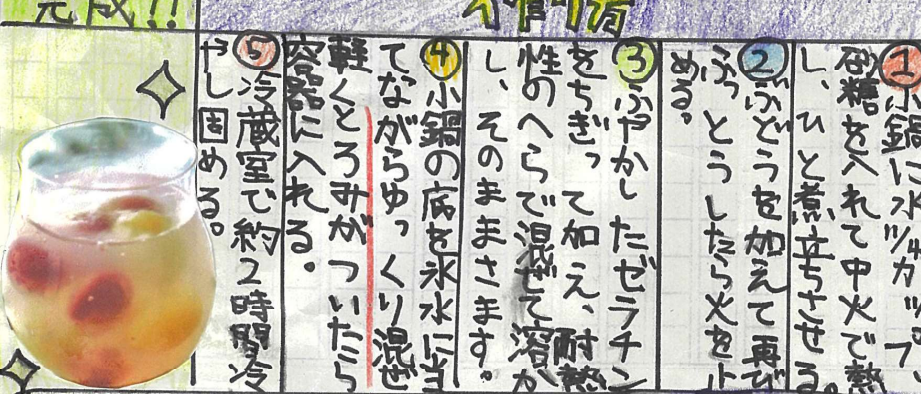
ブルームと呼ばれる白い粉は、よく乾燥させたぶどうの皮を粉砕して作ります。ブルームはブドウの病気を予防し、鮮度を保つ働きがあります。



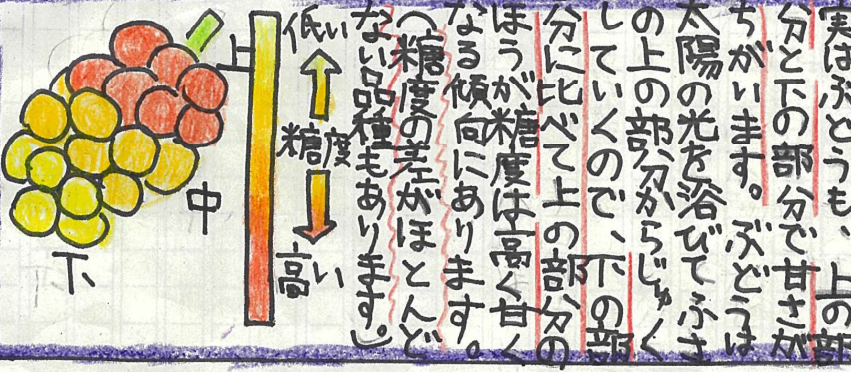
ぶどうの選び方
 おいしいぶどうの選び方。皮の色がこげ茶色、ブルームがたっぷり、粒がまん丸、皮が厚くハリが強い。

ぶどうゼリー
 材料 300mlの容器2個
 ぶどうミル粒 50g
 砂糖 50g
 粉ゼラチン 5g

- 作り方**
- ① 小さな器に水25mlを入れ、粉ゼラチンを入れてよく混ぜ、冷蔵庫で約30分冷やします。
 - ② ぶどうは皮つきのまま使うのでよく洗う。
 - ③ 小鍋に水と砂糖を入れ、中火で熱し、ひと煮立ちさせる。
 - ④ ぶどうを加えて再びひと煮立ちさせ、火を止める。
 - ⑤ 冷やしたゼラチン液を混ぜ、耐熱性のへらで混ぜを溶かし、そのまま冷やします。
 - ⑥ 小鍋の底を氷水に当てながらゆっくり混ぜ、容器に入れる。
 - ⑦ 冷蔵庫で約2時間冷やし固める。



ぶどうの甘さ
 実はぶどうも、上の部分と下の部分で甘さが違います。ぶどうは太陽の光を浴びてぶどうの上の部分からじゅうじゅうと汁が出て、下の部分に比べて上の部分のほうが糖度は高くなります。



感想
 わたしは、ぶどうについて調べて、ぶどうについて知らなかったことがたくさん分かった。また、食べたことのないぶどうについて知ったのでまだ食べたことのないぶどうも食べてみたいと思います。