



編集者
横道鈴乃
発行日
1月8日

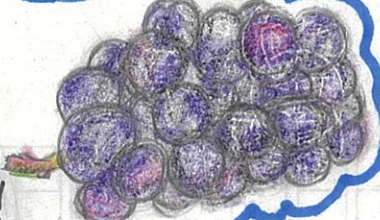
ぶどうについて

果物の中で一番多く生産されているぶどうは、種類があるといわれています。ぶどうは、黒系、赤系、緑系の三色に大別され、味や香り、食感などは品種ごとに個性豊かです。つる性植物で、果糖やブドウ糖が豊富で、疲労回復効果が期待でき、ポリフェノールも含む健康的な果物です。

種類

有名な品種を紹介!!

黒系



ピオーネ
臣峰とムスカットをかけ合わせてつくられた、種なしの「ニューピオーネ」も人気!

臣峰
実が大きいことから「ブドウの王様」と呼ばれる!

赤系



クイーンニナ
鮮やかな赤色の大粒ブドウ、臣峰よりややおそく収穫される!

チラウア
小粒で種がなく、甘みが強い。皮ごと食べることもできる!

緑系



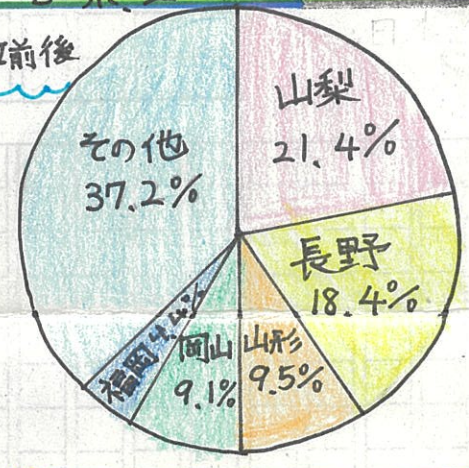
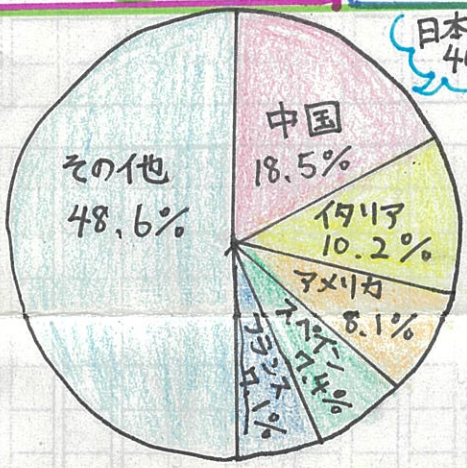
シャインマスカット
種がなく、大粒で皮ごと食べられる!

マスカット・オブ・アレキサンドリア
香りを出すために、種が残されているが皮ごと食べられる!

色ごとの主な特徴

- 黒系**・コク深く、濃厚な味わい。適度な渋み。生食や赤ワインに。
- 赤系**・黒系よりややマイルドな渋み、華やかな香り。生食に。
- 緑系**・さわやかで、酸味とコクのバランスが良い。すきり。生食や白ワインに。

産地



中国が圧倒的1位で、次いでイタリア、アメリカ、スペイン、フランスが上位!!

山梨県は、栽培面積、収穫量ともに日本一!! 3県で約半分を生産している!

食べ頃の見分け方?

- 軸** 太く、しっかりしている。
- 実** 粒に張りがあり、大きさがそろっている。
- 皮** 黒系と赤系は色が濃いもの、緑系は色があざやかなもの。



ぶどうは房の上側(軸の方)から成熟が進むので、未熟な時は、上側が甘く、下側(先の方)の甘みが少ない傾向があります。

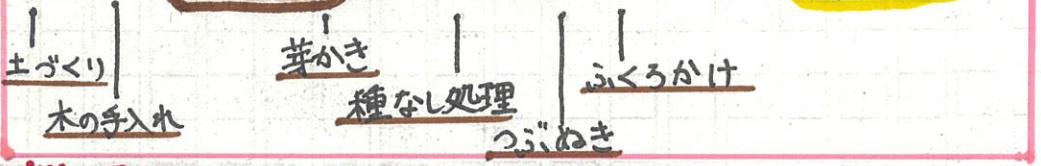
新鮮さの証!!

?皮についている白い粉?

白い粉は「ブルーム」という! 残留農薬とかんちがいされることありますが、雨や乾燥病気から果実を守り、鮮度を保つための大切な役わりがあります。このブルームは、無害なので、無理に落とさずに、食べることができます!

12月 1月 2月 3月 4月 5月 6月 7月 8月 9月 10月 11月

畑の世話



- 【説明】**
- 芽かき**... 不要な芽を取り除き、残す芽に栄養を集中させる。
 - 種なし処理**... 主にジベレリンという植物成長調整剤を使い、種を作るのを防ぐ。
 - つぶぬき**... ぶどうが均一に育つように、混み合った部分や小さ粒、形や向きが悪い粒を間引く。

果物と環境問題

果物の生産における問題の主なものは、地球温暖化による「着色不良」や「遅延」日焼けや品質低下などが中心で、リンゴ、ミカン、ブドウなどが目立ちます。

なぜ温暖化によるえいぎょうがあるか? 高温や気象の極端化により、品質が低下し、商品価値も低下するため

具体的な例

・ミカンは、高温で酸が減り、甘みが増したり、食感が悪くなったりする
・リンゴは、酸が減り、甘みが増し、食感が悪くなるだけでなく、色づきも悪くなっている。

ふり 今回、ぶどうを調べて、たくさんのお話を学びました。おいしいぶどうには、きまりやポイントがあることを初めて知りました。また、地球温暖化による問題が起きていることを知り、果物だけでなく、他の食べ物も残さず大切に食べようと思いました。