

世界のブドウ

品種紹介

ぶどうのルーツを探る!!

唐草もよが語るブドウの未だ道

ひとふさ

生食用
 ○デラウェア
 アメリカから入った日本の代表品種。
 ○臣峰
 日本でつくられた品種でいちばん多くさいばいされている。

生食用

よわせる
 神秘のフルーツ
 かんたんにおいしいお酒になるブドウは古代から大豆のしょうちゅうだった。ツルをぐんぐん伸ばして生長していく姿は、たくましく力強い生命力を感じさせた。だから古くからブドウは神様にさげられたりしていたんだ。
 キリヤ神話やキリスト教でブドウは大きな役目を果たした。

よわせる 神秘のフルーツ

発行所
 北河田小学校
 5年2組
 鈴木竣也

水がわりに飲まれたワイン

ブドウの原産地は、水がなないので穀物がつくれない。そこで草を家畜に食べさせ、その肉を食料にしていた。同時に水不足のため、のどかわきを家畜の乳などからとっていた。でも昔々ブドウは飲料水のかわりにならない。しかし、ブドウはぶすすと発酵してすくワインになる。ワインは昔

の甲斐路
 病気に弱いので雨よけた方がいい。
 ○キャンベルアーリー
 アメリカ生まれの品種。
 ○ネオマスカット
 マスカットオブアレキサンドリアが親の白ブドウ。
 ○マスカットベリーA
 甲斐の中ぐらいのついで甘い。

唐草もよがは、キリヤ神話やキリスト教でブドウは大事なことでブドウは大事にされていた。
 そのためブドウの葉やツルをかたどった唐草もよがは生命力を表す「ゲイム」として、中央アジアから西洋やほかのアジアへと広まっていた。やがて仏教にもえいまよがをあたえて、中国をへて、日本に伝わっているんだ。薬師寺の薬師にいらぬのハロエにはブドウのもよががある。

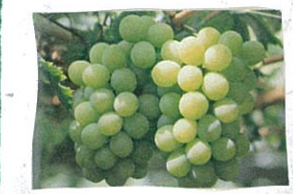
雨が大きらい
 ブドウは雨や湿度が大きらい。とくにしづかしの時に雨がふると、果実がわれてしまうことがある。

このことを「れっか」という。れっかすると、死ねることもできないし、発酵、こうせしても、いいワインをつくることができない。ギョクにかんそうには強い。
 ブドウは雨が大きらい

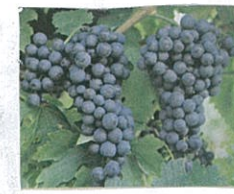


唐草もよが

○ピノワール
 赤ワイン用
 ○カベルネソーヴィニヨン
 ワインの女王といわれるフランスのポルドー地方の主流品種。
 ○リースニング
 ドイツでつくられる白ワイン用
 ○トムソン・レッドス
 タネがなくてかわいらしい



マスカットオブアレキサンドリア



カベルネソーヴィニヨン



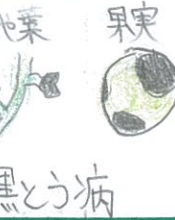
甲斐路



トムソン・レッドス

感想
 ぶどうは太陽が好きなので、あのおいしい味になるのだと思います。
 ますますぶどうが好きになりました。

ブドウの病気



ので、ビニールハウスでつくとよく去月。だから、日本ではハウスさいばいのブドウがふえている。