

# ブドウ

## ブドウ科

### 参考文献

図説果物の大図鑑, 株式会社マイナビ出版・ながのフルーツハンドブック, JA全農長野・永田(1982)ぶどうにおけるジベレリン処理反応の品種間差異について, 果樹試験場報告, E, 安芸津, p7-19・野菜と果物の品目ガイド, 農経新聞社他

### ○多摩青果の主な入荷情報

		色の基準 少 多											
		1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
国産 ブドウ	産地												
	青森												
	山形												
	山梨												
	長野												
	大阪												
輸入 ブドウ	産地												
	チリ												
	アメリカ												
	オーストラリア												
	メキシコ												

### ○産地情報

青森：国産の出回りが少ない秋から冬に入荷。

代表品種は「スチューベン」。

山梨：国内生産量1位で、早出しの産地。

鎌倉時代より栽培を始め、長年の歴史を持つ。

長野：「ナガノパープル」などオリジナル品種の開発に尽力。

りんご用冷蔵庫を利用することで、長期出荷に取り組む。

輸入：国産の出回りが少ない時期に多く入荷。

南半球、北半球の緯度の差によって生産時期に違いが生じることを活かし、通年入荷を可能にしている。

### ○種無しブドウができるまで

めしべに受粉することで実が成るが、成長ホルモン「ジベレリン」を希釈し、花に浸すことで受粉をさせずにブドウを作る。開花前後に分けて行われ、1度目は種ができないようにするため2度目は実の生長促進のためで、後者を欠かすと結実しない。ジベレリンは植物自身が生成するものと同成分で、安全性が高い。昭和30年初頭に、日本人研究者が稲の生育調整に使用して偶然種無しになることを発見した。発芽促進、老化抑制の効果もある。

### ○表面の白い粉「ブルーム」

実に含まれる成分が白い粉状になり表面に付着したもの。雨等の水分をはじき病気を予防する他、実の水分の蒸発を防いで新鮮さを保つ効果がある。覆われているものほど新鮮。



・ブルームあり



・ブルームなし

### ○ぶどうの選び方と保存方法

選び方		軸（穂 <sup>すいこう</sup> ）が緑かつ丈夫で、果皮にハリがあり表面がブルームに覆われているもの
保存	生	ポリ袋に入れ、冷蔵庫野菜室で保存
	冷凍	房から外して水洗いし、水気を切りフリーザーバッグに入れて保存

発行：東京多摩青果株式会社 営業開発部開発課

※2019年現在の多摩青果における各産地の情報とおおよその入荷時期です。気象条件等で実際の入荷状況は異なる場合があります。

# ブドウ

## ブドウ科

### シャインマスカット

ハウス5～8月 露地9～11月

冷蔵11～1月

耐寒性と収穫性、日持ち性が高い  
粒は大きめでさっぱりとした甘味  
パリッと食感で皮ごと食べられる  
近年人気急上昇している品種

種なし



### デラウェア

ハウス4～6月 露地7～9月

アメリカで偶発実生から誕生

種無しが主流

ワインの原料としても使われる

知名度が高い品種

酸味はほどよく、甘味が強い

種なし



### トンプソン

チリ・オーストラリア2～5月

レーズンの原料にも使われる

果皮は薄く、まるごと食べられる

果肉はかためでジューシー

爽やかな甘味とさっぱりした酸味

種なし



### ナガノパープル

ハウス5～8月 露地9～11月

長野オリジナル品種

短期冷蔵によりピークの山を均し

生産期間を延ばすことに成功

果皮は薄くまるごと食べられる

甘味が強く、さくっとした歯ごたえ

種なし



### 巨峰

ハウス5～8月 露地9～11月

種は少なく取り出しやすい

果皮は果肉から剥れやすい

果肉は歯ごたえがあり甘味が強い

皮には渋味があるため

取り除いて食べると良い

種あり

種なし



### クリームゾン

オーストラリア5～8月

アメリカ原産、皮ごと食べられる

果粒は小さめで、果肉はかたい

パリッとして歯切れの良い食感

しっかりとした甘味と程よい酸味

種なし



### ピオーネ

ハウス5～8月 露地9～11月

種無しは「ニューピオーネ」とも呼ばれる

大粒で果肉がしっかりしているため

食べ応えがあり、日持ちする

果皮の近くに甘味がある

皮が厚いため剥いて食べると良い

種なし



### レッドグローブ

チリ3～5月 アメリカ10～1月

輸入ブドウの代表格

大粒で皮ごと食べられる

マイルドな甘さと

パリパリした食感が特徴

種あり



### ティムコ

チリ2～5月 アメリカ9～12月

皮は渋味がなく、まるごと食べやすい

大粒で、果肉はかため

マスカットに似た香りがする

酸味が少なく、程よい甘味

種なし

