

旬の果物あれこれ

ブドウ



ブドウが実りの季節を迎えています。
おいしい旬の味覚を楽しむために、知っておきたい常識をちょっとご紹介してみましょ。

原産地は？

コーカサス地方から地中海東部沿岸にかけての地域。紀元前3千年以上前から栽培され、古代エジプトではワインもすでに作られていたとか。日本にはシルクロード、中国を経て奈良時代に伝わりました。この東アジア系のヨーロッパブドウが自生化したものが、甲州ぶどうの原種。鎌倉初期に栽培が始まったとか。



おもな生産地は？

有名なブドウ県は下表の通り。品種では「巨峰：35%」、「デラウェア：19%」、「ピオーネ：16%」などが多く生産されています。

年間収穫量ランキング

第1位	山梨県	約25%
第2位	長野県	約15%
第3位	山形県	約10%

※2012年農林水産省統計より

新鮮なブドウの選び方は？

果皮の色が濃く、粒に張りがあるもの。枝が太く、青いもの。そしてブルーム(果皮についた白い粉)がまんべんなく付いているものが新鮮。

果皮の色が濃く、張りがある



枝(軸)が太くしっかりしている

ブルームが付いている

名前の由来は？

ギリシャ語のブドウ名「botrus」が、中国で「ブータオ」と音訳され「葡萄」の漢字が当てられました。日本ではこれが訛って「ブドウ」と呼ぶようになったとか。



botrus



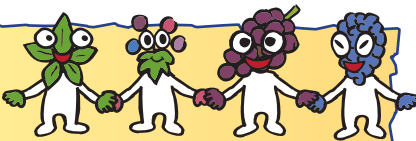
ブータオ



葡萄

ブドウの仲間とは？

ブドウ科の仲間には山ブドウ、野ブドウなどがあり、ツタや雑草のヤブガラシなども同じ科目に属しています。



ブドウの種類は？

ブドウは大別すると、「ヨーロッパブドウ」と「アメリカブドウ」に分けられ、現在栽培されているものはこの二種を交配したもので、日本では約50~60種類が商業栽培されています。また、果皮の色によって「黒」、「赤」、「青」の3つに大別されます。



黒



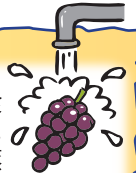
赤



青

ブドウの上手な保存法は？

早めに食べることが一番ですが、一度に食べきれないときは一房ずつ新聞紙やラップに包み冷蔵庫の野菜室へ。ブルームは水分の蒸発を防ぐ働きがあるので、水洗いは食べる直前に。



●実を粒で保存するときは…

枝(軸)の付け根を少し残しておくのがポイント。枝を取ってしまうと果汁がにじみだし、傷みやすくなります。



●冷凍保存時も同じように…

房から実を離し、保存袋に入れてフリーザーへ。食べるときはさっと水洗いすれば、果皮がはがれやすくなり、シャーベット状で楽しめます。

