

目指せ果物博士！ 種なしぶどうの巻

皆さんの食卓に
おいしくたのしい果物を
お届けできるよう
一生懸命頑張ります！

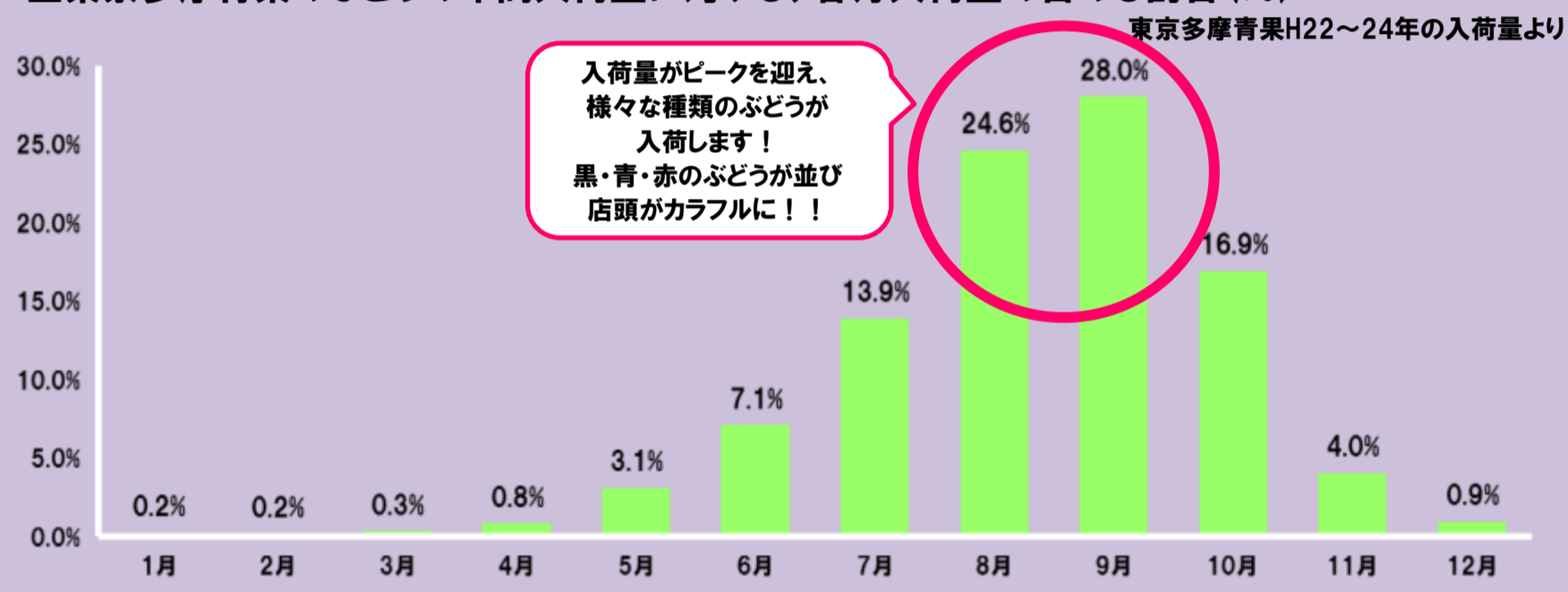
多摩青果職員 国立 せいか(25)

1.せいかが 『種なしぶどう』の旬について考える

ぶどう ブドウ科 原産地:中近東地方

ぶどうの品種はとても多く、世界にはなんと1万種以上のぶどうが存在するといわれています。このうち日本では30~40種類が商業栽培されています。また、日本での生産量は約18万tで、多摩青果では山梨・長野・山形県産を中心に入荷しています。今回はその中から食べやすく消費者からの人気が高い種なし処理されたぶどうをご紹介します。

■東京多摩青果のぶどうの年間入荷量に対する、各月入荷量の占める割合(%)



■産地別 年間入荷量に対する、各月入荷量の占める割合

東京多摩青果H22~24年の入荷量より

	0% 0.1~3% 3.1~10% 10.1~15% 15.1~%											
	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
山梨												
長野												
山形												
大阪												
福岡												
福島												
青森												
輸入												

4月・5月
4月下旬頃から山梨県産・長野県産・福岡県産などのハウスぶどうが顔を見せ始めます。

6月・7月
山梨県産・長野県産以外にも、大阪府産など、各産地のハウスぶどうが出揃います。

8・9月
ぶどう生産量全国1位の山梨県はハウス栽培から露地栽培に切り替わり、出荷最盛期を迎えます。9・10月にかけて、巨峰やデラウェアといったおなじみのぶどうから、色とりどりのちよっと変わったぶどうまで、様々なぶどうが店頭にならびます。


9・10月
山梨県産に続いて、生産量全国2位の長野県の露地ぶどうが始まり、出荷最盛期を迎えます。

2.多摩青果で取り扱う 『種なしぶどう』


■多摩青果で扱う『種なしぶどう』の種類

多くのぶどうは本来種があるため、種を無くす処理をします。種なしぶどうの主な品種をご紹介します。


種なしで入荷する品種




デラウェア
種なしぶどうと言えはコレ！小粒で皮離れもいため、お子様でも食べやすいです。




シャインマスカット
種もなく皮ごと食べられるので最近人気の品種です。大粒で食べ応えがあります。



ピオーネ
皮が薄めなので、皮ごと食べても大丈夫です。種なし処理されたものはニューピオーネとも呼ばれます。



翠峰(すいほう)
ピオーネ×センチニアル(巨峰の親)。大粒でピオーネゆずりの豊かな香りとさっぱりとした甘味が特徴です。種ありの場合もあります。



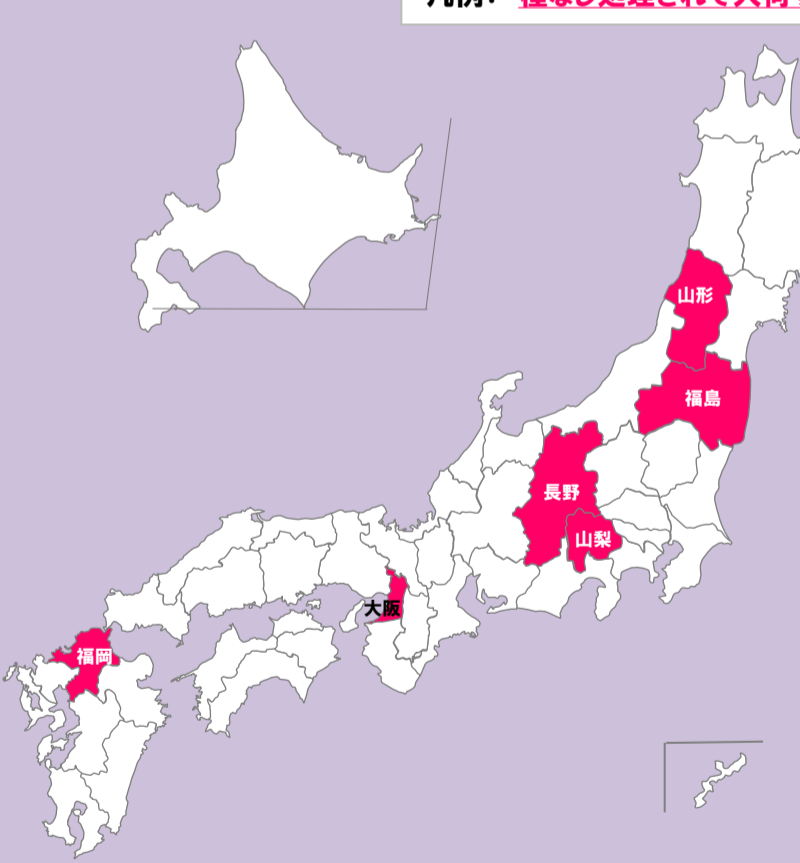
巨峰
香りが強く味も濃厚。黒ぶどう知名度NO1！最近では種なし処理されることが増えてきていますが、種ありの入荷もあります。

種ありでの入荷もある品種

■多摩青果で扱う『ぶどう』の主な産地

長野県産 5~12月
巨峰のシェアは全国1位で、県内ぶどう生産量の70%を占めます。皮ごと食べられるシャインマスカットのほか、皮ごと食べられて巨峰の味わいが楽しめる人気の県オリジナル品種のナガノパープルは、近年栽培面積を増やしています。巨峰とピオーネは種なし処理されていないものも入荷します。

大阪府産 5~7月
デラウェアのシェアは全国3位で、府内ぶどう生産量の90%を占める主力品種です。他にも巨峰・マスカットベリーA・ピオーネなどを栽培しています。鉄道が早くから整備されたことや、外国人居留地でぶどうが人気だったことから明治時代頃から栽培が盛んになりました。



山形県産 6~11月
ぶどう生産量全国シェア3位、デラウェアのシェアは全国1位です。他にもデラウェアよりひと回り大きいキングデラウェアやサニールージュ・ピオーネなどを栽培しています。

福岡県産 6~8月
ハウス栽培の巨峰の入荷があります。ほぼ種なし処理がしてあります。

山梨県産 4~11月
ぶどう生産量全国シェア1位の山梨県は、ぶどうの歴史が古く鎌倉時代からともそれ以前からとも伝えられています。江戸時代には甲州ぶどうの名声が高まりました。巨峰のほとんどは種なしでの入荷となります。巨峰の他にも、近年では皮ごと食べられて爽やかな甘みを楽しめるシャインマスカットや、さっぱりとした甘みを楽しめるピオーネが人気を博しています。これらのほかにも藤稜やゴルビー・ブラックビートなど種なしぶどうをたくさん生産しています。

凡例: 種なし処理されて入荷する品種 ・ 種ありでも入荷する品種

目指せ果物博士！ 種なしぶどうの巻

こちらのレシピの詳細は
レシピページにて公開中です！
TOP→取扱商品→レシピ

3.解説！種なしぶどうができるまで

ぶどうは本来、種のある果実です。ぶどうが成長していく過程で、どのように種なしぶどうを作っていくのかをご紹介します。

4月：枝から芽が出てきます。

5月：芽がどんどん伸び、枝になっていきます。放っておくと折れてしまったりするので横に倒し、棚と呼ばれる棒にくくりつけます。

7月：美味しいぶどうを作るために房がたくさんついている樹から、ぶどうを房ごと切り落としてしまいます。その後、ぶどうを病気や虫から守るために袋をかけます。

8～9月：糖度・色がついたぶどうを収穫します！！実に付いている白い粉はぶどう自身から出たもので、水分が蒸発するのを防ぎ新鮮さを保つ働きがあり、おいしさの証拠です。農業ではないので安心してお召し上がりください。

6～7月：全ての実を残しておく、成長過程で粒同士がぶつかって割れてしまうため大きくなってきた実を1粒ずつハサミで落としていきます。

5月：枝に小さなつぼみがつきます。この花が咲く前にある程度形を整えていきます。

5～6月：満開になった花をジベレリンという液体に浸します。さらに10日後にもう1度この液体に浸します。

ここで種なしに！！

種なしのぶどうは、種ありよりも脱粒(実が枝から外れること)しやすいといわれています。では、どのくらい脱粒しやすいのか同じ巨峰で比べてみました。種なし・種ありを両手に持って振り、何粒落ちるか実験しました。

結果

種なしのほうが、脱粒しやすい！！という結果になりました。種は実と軸をつなぐ役目をしているので種なし処理をしないとつながりが弱くなり脱粒しやすくなります。同じ種なしぶどうでも品種によって脱粒のしやすさに違いがあります。

同時に振ります。

種なし：6粒落下 種あり：1粒落下

種なし 種あり

4.実践！せいかの『種なしぶどう』鉄板レシピとは！

期間限定 ぶどうカフェメニュー

food **BLGサンド** ベーコン・レタス・グレープ(ぶどう)

材料
 ・種なしぶどう…3粒 ・リーフレタス…2枚
 ・ベーコン…2枚 ・パンズ…1個
 ・オリーブオイル…少々

作り方
 1)パンズはスライスし、リーフレタス・ぶどうは洗い水気を拭いておく。ベーコンは焼いておく。
 2)ぶどうを半分に切り、皮をむきオリーブオイルをかける。
 3)パンズにレタス・ベーコン・ぶどうを挟み完成！

drink **ぶどうヨーグルトスムージー**

材料
 ・種なしぶどう…150g
 ・ヨーグルト…1カップ

作り方
 1)ぶどうを洗う。
 2)ぶどうとヨーグルトをミキサーにかける。
 3)グラスに注いで完成！

dessert **ぶどう大福**

材料
 ・種なしぶどう…8粒 ・片栗粉…適量
 A)クリームチーズ…100g B)白玉粉…100g
 A)砂糖…25g B)砂糖…30g
 B)水…170cc

作り方
 1)ぶどうを洗い水気を拭いておく。
 2)Aをよく混ぜる。ぶどうをAで包み、冷蔵庫で冷やし固める。
 3)Bをよく混ぜる。レンジで1分加熱→よく混ぜるを3回繰り返す。
 4)3)を片栗粉をひいたバットに取り出し、8等分する。
 5)4)を丸くのばし、2)を包み完成！！

こんな方法ならもっと美味しい！もっと簡単に作れるよ！他にはこんな食べ方がオススメ！などみなさんからの情報、ご意見・ご感想ぜひお寄せください！もちろん！ぶどうに限らずその他野菜果物なんでも大歓迎です！

宛先 メール:kaihatsu@tamaseika.co.jp お手紙:東京都国立市谷保367 東京多摩青果(株) 開発課宛

参考) DVD:山梨県 web:玉三 たまさんレシピ / かわるナビ 赤ぶどうスムージー 他 文献:新ビジュアル食品成分表 他

担当:山口