



県内で発見!

奥深いブドウの秘密を探りに ブドウのプロが育てる農園に行ってみた!



岡山県出身の林慎悟さん。「マスカット・オブ・アレキサンドリア」の産地でもある岡山市北区津高で「マスカットジバング」をはじめ100種類以上のぶどうを栽培。100年以上続く林農園の4代目。岡山が誇るブドウ博士

「マツコの知らない世界」にも登場し話題となった岡山のブドウ博士・林慎悟さんに岡山のブドウについての豆知識や謎について語っていただきました。



岡山で育つブドウはなぜ高品質なの?

「晴れの国」というだけあって、天気が安定していて日照時間が長いので大きく甘い実が育つのです。明治時代より県内のブドウ農家は、贈答品としてのニーズに応じてブドウを育ててきました。量より品質重視で味・香り・見栄えのよいブドウになるよう、手間暇おしまず丹精込めて栽培しているんですよ。



岡山のブドウの食べ頃(旬)の時期は?

多品種が栽培され、他県にない進化を遂げる岡山ブドウ。8月下旬～9月にほとんどの品種が収穫を迎え、10月から「紫苑」が出荷されます。県南と県北では収穫時期に差があるので、産地間のリレーで長期間楽しめますね。いろいろな産地のさまざまな品種を楽しんで、ぜひ自分好みのブドウを見つけて岡山のブドウについて語り合ってみてください。



品種や産地で食べ比べてみるのもブドウの楽しみ方のひとつ



果粉は果実の水分の蒸発を防ぎ、鮮度を保つ働きがある



おいしいブドウの選び方&食べ方は?

新鮮なことが一番。ずっしりとした重さや粒の大きさ、糖度が良品のポイントですが、買う時に見分けるには、果軸が緑色で、果粉(白く吹いた粉)が表面にしっかりとっているものがおすすめ。黒系ブドウなら色が濃いもの、緑系ブドウはやや黄色味がかったものを選びましょう。生食が最高ですが、粒をばらして凍らせてもおいしく味わえます。

追熟しないブドウは鮮度が命。果軸が緑色のものを選ぶ。品種によっては、新鮮でもともと果軸が茶色いものもあり

房からはずして凍らせると日持ちするうえ、新たな食感も楽しめる



高品質で新鮮なブドウが
手軽に手に入るのが
岡山に住む人の特権じゃな!!



〇〇に入る言葉を入れて、応募フォームのアンケートに答えて応募しよう!

岡山県が誇る **生産量日本一ピ〇〇〇**



画像はイメージです。

当選賞品はこちら

岡山産の厳選ブドウ詰合せ
2名様にプレゼント

以下のURLまたはQRコードから応募フォームに進み、必要事項を記入の上ご応募ください。

<https://tjokayama.jp/special/donenan2009/>

応募締切は9月24日(木)まで

※プレゼントのご応募にあたり記載いただく氏名などの情報(以下まとめて「個人情報」)は、法的義務を伴う開示請求を受けた場合を除き、当選者への商品の送付以外の目的には使用いたしません。第三者が個人情報に不当に触れることのないよう、合理的な範囲内で厳重に管理いたします。個人情報の訂正・変更・そのほかのご連絡は「株式会社ビザビ コンテンツ開発局 Tel.086-230-0182」までお寄せください。

