

おおいたの旬がくる。  
その恵みに感謝して…

# しゅんくる

<http://theoita.com>

vol.31

食味にこだわった美味しいぶどうを皆様へ

## シャインマスカットselectとは？

大分県では、高品質なシャインマスカットを消費者へお届けするため、3つの検査基準をクリアしたものを「シャインマスカットselect」として出荷しています。

- ★園のセレクト 美味しいぶどうを育てるため、房の数を制限するなど、栽培基準をクリアした園を選んでいきます。
- ★味のセレクト 選んだ園の中で、糖度や色などの出荷基準をクリアしたぶどう園で収穫しています。
- ★販売のセレクト さらに、選果場で抽出検査を行い、合格したものを「select」として販売しています。



## 大分県産ぶどうの紹介



### ニューピオーネ

大粒で種がなく、甘みたっぷり。皮には健康によいとされるポリフェノールが含まれている。生食がおすすめだが皮ごと煮つめてジャムにしたり、ジュースなどの加工品もある。

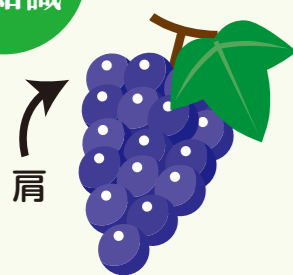


### 巨峰

巨峰は県内で最も多い品種で、糖度が高く濃厚な味。最近では、食べやすい種無し巨峰の栽培も増えている。

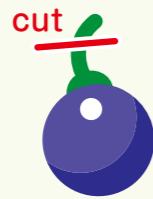
## ぶどうの豆知識

### 美味しいぶどうの実とは？



ぶどうの房では「肩」と呼ばれる部分が美味しいと言われていいます。一房のぶどうを食べる場合は、下の方から食べていくと最後まで美味しくお召し上がりいただけます。

### ぶどうのかしこい保存方法



ぶどうの実を房から取ってコンパクトに保存したいという方は、ぶどうの実を傷つけないようにカットし、冷蔵庫などに入れることでより長く保存することができます。





大分の新しい顔

# シャイン マスカット

出荷時期

7月～10月

主な産地

宇佐市  
日田市

シャインマスカット生産者

松岡勝さん・義樹さん



シャインマスカットは、国の農業技術研究機構が育成した大粒で食味良好な黄緑色のぶどうです。

シャインマスカットは、品種登録されてからまだ日が浅い新しい品種のぶどうです。

糖度が高く、香りも豊かなシャインマスカットですが、皮が柔らかく、種もないので丸ごと食べられ、手を汚すことがないのも人気の理由です。

大分県では、7月から8月にかけてハウス栽培が、9月上旬頃からは雨除け栽培の出荷が本格化し、10月頃まで美味しいシャインマスカットを消費者にお届けしています。

日田市で30年以上ぶどうの生産を行っている松岡勝さんの園地では、巨峰、ピオーネなどのぶどうと合わせて、5年ほど前からシャインマスカットのハウス栽培も行っています。

「これからはただ作れば良いという時代ではない。消費者が求める品質の良いものを作っていきたい」と話します。

ハウス栽培のシャインマスカットの収穫は梅雨明けが中心となるため、病気などの発生に気を配ります。また、シャインマスカットは他のぶどうよりも葉が弱く、ハウス内の温度管理にも注意を払いながら栽培を行っています。

松岡さんの園地では消費者の嗜好に合わせた品種への植え替えを行っていて、去年はシャインマスカットの苗木を新たに植えたそうです。苗木から商品として収穫できるようになるまでには、3～4年ほどの期間がかかります。

最近、松岡さんの次男の義樹さんも生産に加わり家族でぶどう栽培を行っています。

大分県では、シャインマスカットの中でもいちだんと食味にこだわった「シャインマスカット select」という取り組みも行っています。

大分の新しい顔として伸び盛りのシャインマスカットにご期待ください。



大分県では、平成20年からシャインマスカットの生産がはじまりました。栽培面積は徐々に拡大しています。県内や九州地域を中心に出荷されています。



害虫や病気への感染を避けるため、ぶどうの房にひとつひとつ丁寧に袋かけをします。



形のいいぶどうを作るための「房づくり」という作業です。房の内側になった小さい実を取り除き、美しいぶどうの形を作っていきます。



出荷作業の様子。生産農家さんのところで選別されたシャインマスカットは消費者の皆さまへ届けられます。