



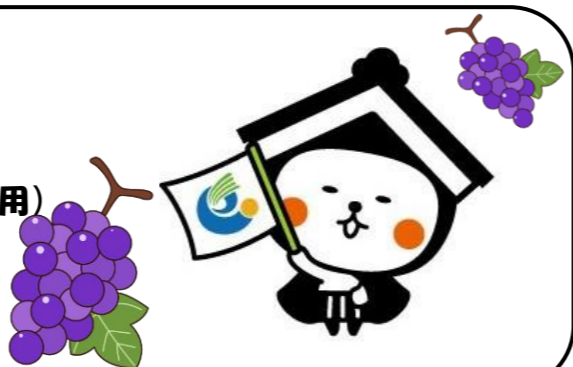
ちよこつと食通信

とくべつばん 特別版

とち介ランチには、栃木市で作られた農畜産物が使われています。今回のちよこつと食通信【特別版】では、その中の巨峰についてお伝えします。

今回の「とち介ランチ」は・・・

- 豚丼（栃木市産の米、豚肉、たまねぎ使用）
- もやしとほうれん草の和え物（栃木市産のもやし使用）
- にらたま汁（栃木市産のにら使用）
- 牛乳（栃木県産）
- 栃木市産の巨峰ゼリー（栃木市産の巨峰使用）



栃木市の巨峰は甘い！！ 糖度18度とは??



栃木市では、こだわりの取り組みとして、巨峰を高級な等級で出荷しているところもあります。その基準は、「糖度18度以上」です。この「糖度」とは、野菜や果物の甘さを表す数値です。ほかの果物と比較してみると、とても甘いことがわかりますね。

| ★ 果物の糖度 ★ | |
|-----------|---------|
| いちご | 8度～9度 |
| みかん | 12度～14度 |
| すいか | 9～13度 |
| メロン | 13度～18度 |



甘くておいしい巨峰を育てるには??

巨峰を甘くするために、成長する段階で様々な工夫をしています。まず、弦にできる巨峰の量を少なくします。次に、1房に実る粒の数を少なくします。すると、一粒一粒に栄養が集まるので、甘くて美味しい巨峰が出来るそうです。収穫するときは、なんと、どの巨峰も同じ粒の数になり、ほとんど同じ重さになるそうです。

とち介の

豆知識

ぶどうの中でも、巨峰は日本で一番人気のある種類です。毎年、巨峰は他のぶどうに比べて、甘くなりやすいと言われ、多くの人に親しまれています。また、ぶどうは種があるかないかによって、甘みが違います。実は、種があるぶどうの方が甘いそうです。栃木市では、巨峰以外にもさまざまな種類のぶどうが生産されています。いろいろな種類のぶどうを、ぜひ食べ比べてみてください。



栃木市の巨峰 ～県内生産量No.1



栃木県内で一番多くの巨峰を生産しているのは、栃木市です！栃木地域で2戸、大平地域で約70戸、藤岡地域で約15戸、岩舟地域で約60戸と、市内では約150戸の方々がぶどうを栽培しています。栽培方法は【露地栽培】と【ハウス栽培】、の2種類で行われています。

巨峰の産地は、長野、山梨などが有名ですね。しかし、栃木市ではハウス栽培を行っているため、露地栽培よりも約2か月早い5月には食べ頃になります。今年も5月16日に初出荷しました。また、6月期における出荷量統計データによると、全国の出荷量のうち約3割は栃木市で作られた巨峰でした。

(平成29年6月東京大田市場調べ)

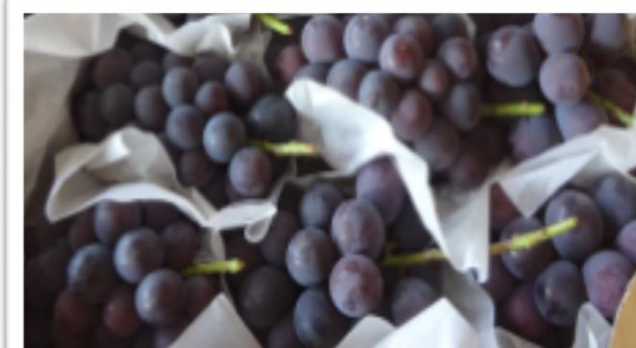
露地栽培



ぶどうの一般的な栽培方法で、屋外の畑で、育てます。屋根がないので、ぶどうに雨が当たって病気になったり、虫に食べられてしまったりすることもあります。そのため、美味しいぶどうを守るため、房ごとに袋をかけて育てます。

また、日本でぶどうを育てるには『棚』が必要です。特に梅雨の時期は、日光が当たらないかたり、雨水が跳ね返ってぶどうについたりしてしまうからです。棚作りをして葉を広げることによって、多くの日光を取り入れることができ、元気でおいしいぶどうが収穫できるのです。

ハウス栽培



骨組みに、ビニールを貼ったビニールハウスの中で育てる方法です。実は、巨峰などのぶどうをハウス栽培しているのは、珍しいことだそうです。栃木市では、なぜハウス栽培を行っているのでしょうか。

その理由は、栃木市の名産品【イチゴ】にありました。なんと、いちごをハウス栽培するノウハウを、ぶどうに活用しているのです。そうすることで、全国的に見ても、早いうちに出荷することができるのです。また、ハウス内の温度管理をすることで、長期間にわたって美味しいぶどうを収穫出来るメリットもあります。

栃木市ならではの、優れた生産技術なのですね。

【そのまま食べる？加工する？】

世界のぶどう生産量トップ3は、1位イタリア、2位フランス、3位アメリカです。そのうち8割はワインなどの醸造用、1割が加工用、そしてわずか1割が生食用です。その一方で、日本では生産量の約8割が生食用です。残りの2割が、醸造用、加工用になります。世界的に見ても、そのまま食べる量がこんなに多い国は珍しいそうです。

