

ワイン づくりへの 挑戦

File.6



知られざるブドウの世界 —醸造と食べる、二つの顔—

今日は、醸造用ブドウの特徴および、生育状況をご報告します。

こんにちは。地域おこし協力隊・ブドウ栽培担当の山口です。

夏はお盆までとは聞いていましたが、まさか8月に冬用の布団をかぶって寝るとは思いませんでした。私の夏はあっという間に終わってしまいました…。

さて、いよいよあと1ヶ月ほどでブドウの収穫となります。そこで今回は、『醸造用ブドウと生食用ブドウ』の違いをご紹介します。

そもそもブドウに醸造用と生食用があったんだと思われた方もいらっしゃるかもしれません。日本では生産量のおよそ9割は生食用で、醸造用のブドウは1割ほどしか生産されていないのでご存知ない方も多いかと思えます。

そんな二つの顔を持つブドウですが何が違うのかを簡単にまとめてみました。

	醸造用	生食用
粒の大きさ	小さい	大きいものが主流
皮の厚み	厚い	薄いものが多い
種の有り無し	有り	無いものが多い
糖度 (甘み)	高い	高い
酸度 (酸味)	高い	低い

甘さは、糖度で見ると醸造用ブドウの方が高いのですが、実際に食べてみると生食用ブドウの方が甘みを強く感じるようです。生食用ブドウは食べた時の甘みを際立たせるため、酸味を抑えているからです。

現在、中頓別町ではヤマブドウを親に持つ品種を主に栽培しています。この品種は一般的な醸造用ブドウよりもさらに粒が小さく、強い酸味が特徴で、本町の厳しい寒さにも負けない力強さを持っています。

写真はそのヤマブドウ系の品種である『山幸』の実です。たくさんの実をつけ、日に日に紫色が濃くなっています。

10月上旬頃(1日か7日を予定)に開催予定の収穫見学会では、ヤマブドウ系の醸造用ブドウを試食する機会をもうけたいと思いますので、ぜひご自身の舌でご確認を！詳細はまた決まり次第お知らせいたします。



← たくさんの実がついています

お問い合わせ 産業課 産業グループ (01634-8-7662)