



練馬の地場産ぶどうは甘みたっぷり！

～ J A 東京あおば「城北ぶどう研究会」が食味検討会開催～

と き 8月12日(火) 午前9時30分～午前11時30分

と ころ J A 東京あおば石神井支店(石神井町5-11-7)

12日、J A 東京あおば「城北ぶどう研究会」(会長：小川 和徳)が、練馬産ぶどうの食味検討会を開催した。今年収穫したぶどうの出来栄を確認しあうとともに、糖度や色合いなどを測り、出荷時期をいつにするか見極めるのが目的。今年は会員農家のうち17軒が、今年採れた自慢のぶどう14種類41品を持ち寄った。

当日は前川耀男練馬区長も出席し、「品質の良いぶどうの食味に参加できて良かった。これからも質の高いぶどうを作り続けてほしい。」と語った。

今年のぶどうは、猛暑や梅雨の雨の影響はあったものの、今年も糖度が高く、高品質であった。今回、出品されたぶどうは成熟の度合いによって、順次各農家の直売所などで販売する。



【食味検討会の様子】



【前川耀男練馬区長が食味検討会を視察】

【練馬のぶどう】

練馬は、江戸東京野菜の代表格「練馬大根」や都内一の収穫量を誇るキャベツで名を馳せているが、ブドウ栽培も行われており、栽培面積・収穫量とも都内で最大級である。

【食味検討会について】

この日の食味検討会は、房の重量、色合い、粒の重量、形、糖度、酸度の6項目を測定し、その後、実際に食味を確かめる流れで行われた。今回は黒ぶどうの「高尾」^{たかお}「藤稔」^{ふじみのり}の出品が多く、^{りゅうほう}両種合わせて23品が並んだほか、赤ぶどうの「竜宝」、緑ぶどうの「ハニービーナス」なども出品された。測定では、誰もが「甘い」と感じる糖度18度を越えたものが19品、そのうち6品は20度を越えた。

この日、検討会に参加した中央農業改良普及センター 主任普及指導員の山岸 明氏は測定結果について「全体的な傾向として品種の特徴が良く出ており、例年並みの数値。猛暑で成熟が早かったが、おいしいぶどうになった。さらにこれからも研究を重ねてほしい。」と話していた。参加した農家はお互いに収穫したぶどうを見比べて、「今年は猛暑による高温障害で色などがいまいちなものがあるけれども、糖度が高くていいぶどうだね。」と話していた。

今回出品された、各種ぶどうは成熟の度合いによって順次、農家の直売所などで販売される。

【城北ぶどう研究会とは】

J A 東京あおば「城北ぶどう研究会」(会長：小川 和徳)は、ぶどうを栽培している練馬区・板橋区の農家が集まり、栽培技術の向上を目的に昭和56年に発足し、今年で34年目を迎える。当時は約20軒程度だったが、現在は26軒(練馬区25軒、板橋区1軒)が加盟。年間を通して剪定講習会や芽かき講習会などを行っている。

【問い合わせ】

(区の農業施策について) 産業経済部 都市農業課 農業振興係 電話 03-5984-1403
(ぶどうについて) J A 東京あおば石神井地区振興センター 電話 03-3995-4955



【練馬産の大粒ぶどう】