

ゆるり 安心 食材探し

平山友美

19

瀬戸内海にゆるりやかに突き出した半島、福山市沼隈町は県内屈指のブドウの産地。町内59社の畑のうち約7割は八日谷地区にあり、直売所が併設された遠果場からはこの広大なブドウ畑が一望できる。

沼隈ぶどう

(福山市沼隈町)

国内では赤ワインの原料としても使われているが、沼隈町のブドウならまずはそのまます食したい。他の産地と違う特徴は、その濃厚な甘味にある。JA福山市沼隈グリーンセンターの高田幸治さん(59)によると、一般的にブドウは標高が高く、寒暖の差がある土地の方が濃く色づくという。標高1000以上の沼隈町では、色づきは良くないが、その分温暖な気候の中で、濃く甘く育つのだ。

この品種は糖度が高く、出荷始めの時期でも平均17〜18度あり、ピーク時には20度を超えるものもあるという。

ブドウの収穫は早朝に行われる。あいにく雨だったが、沼隈町果

形の良い房 手間惜しまず



ブドウの選果作業。房のしまり具合などを確かめながら

果肉に含まれるブドウ糖や果糖はエネルギーに変換されやすい糖分が多いため、朝食に食べれば身体や脳を活動的な状態にしてくれます。

皮にはポリフェノールの一種であるアントシアニンが含まれ、悪玉コレステロールの発生を防ぎ、血液をきれいにする働きがあると言われています。

皮の表面が白くはブルームというブドウ自身が果実を守るために分泌したもので、農薬ではありません。

樹園芸組合の采井正志(副組合長58)の畑で収穫から箱詰めまでの作業を見せていただいた。

「ニューベリーAはすでにハウス栽培の出荷が終わり、9月下旬までは露地栽培でいい。露地栽培は雨よけの屋根だけはないが、自然の気温の中で育てられる。収穫の約50日前には、病気や鳥、虫から守るために袋をかけるので、収穫作業時はブドウの姿を見ることができない。

細から持ち帰り丁寧に袋を外し、房のしまり具合や重さなどを確認しながら1箱ずつに箱詰めしていく。出荷後に品種に応じて示

「秀」「青秀」など主に外観が基準で選果される。約70坪も長い房になつてしまいうた。形の整ったブドウは、手間を惜しまず育てられた証になる。

温暖気候 濃い甘さ 育む



ブドウと日本酒の甘みが絶妙に溶け合う。秋色の大人のスイーツ(撮影:天島智則)

沼隈ぶどうと広島地酒のゼリー

<材料>
 ニューベリーA 1/2房
 日本酒 1カップ
 砂糖 80g
 ゼラチン 5g

<作り方>
 ①ニューベリーAの皮をむき、皮と水を入れて火にかける。
 ②沸騰したら弱火にして、アクを取りしばらく煮る。
 ③②をザルでこし、再び鍋に戻し、砂糖と日本酒を入れて火にかけてアルコール分をとばす。

④火を止めて、ゼラチンを溶かし入れ、粗熱を取る。

⑤容器に皮をむいたニューベリーAを入れて、冷蔵庫にやし固める。

※ゼラチンは、各メーカーの使用方法に従ってください。

ハウスと露地は、外観や味では全く区別がつかないが、地元の人は今が旬と直売所に列をつくる。露地の時期と知っているからだ。県外の親戚や知人に贈る人も多い。形式的なものではない、地元の旬の味を届けたいという気持ちが伝わる最高の贈りものになるだろう。

☆問い合わせはJA福山市沼隈ぶどう選果場(084)(980)8020。

(日本フードアナリスト協会) 広島市ト協合評議員 広島市

月1回掲載します