

ぶどうを味わう

生産者が丹精込めたぶどうをよりおいしく食べるために、知っておきたいことを紹介します。

食べ頃の見分け方は？

ぶどうは品種によって旬が異なるうえ、ハウスや露地栽培もあるので、春から晩秋まで味わうことができます。

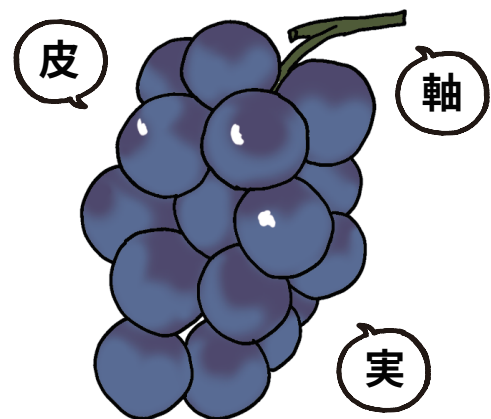
食べ頃を見分けるポイントは次のようなことです。

【軸】 緑色で太くしっかりしている

【実】 粒に張りがあって大きさがそろっている

【皮】 黒系と赤系は色が濃いもの、黄緑系は色が鮮やかなもの

ぶどうは房の上側(軸の方)から成熟が進むので、未熟な時は上側が甘く、下側(先の方)の甘みが少ない傾向があり、成熟が進むにつれて上側の糖度に追いついていきます。ぶどうは収穫基準にしたがって各産地から出荷されるため、店頭に並んだものは食べ頃になっていることが多いです。



皮についている白い粉は？

皮をおおう白い粉は残留農薬と勘違いされることがありますが、果粉あるいは「ブルーム」といって脂肪酸などでできた天然成分が果皮の表面に浮き出たものです。果粉には、雨や朝露などをはじいて病気を防いだり、水分蒸発を防いで鮮度を保ったりする働きがあり、生産者は収穫の際、できるだけ落とさないように丁寧に扱っています。果房を洗う時、無理に落とす必要はありません。無害であり、むしろ新鮮さのあかしです。

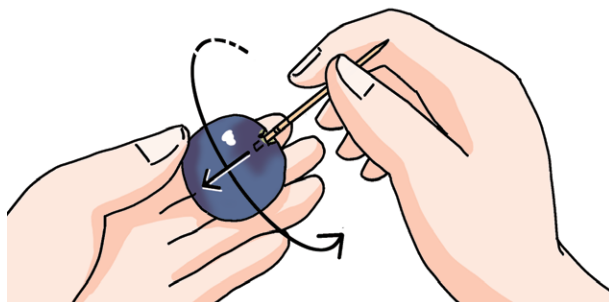


大粒ぶどうの皮のむき方は？

例えば冷凍したぶどうを解凍すると簡単にむけますし、さっと茹でてから水で冷やしても簡単にむけます。

そのまま食べる場合は、枝側でなく、反対側からのほうがむきやすいです。

また、イラストのように実を房から外した穴から爪楊枝を差し込み、くるりと回します。実が皮から離れたら、つまんで押し出すようにするときれいにむけます。



ぶどうの保存法は？

ぶどうは常温で保存できますが、あまり日持ちしません。また温度が高いほど傷みやすくなります。購入したらできるだけ早く食べるのが基本です。

- 乾燥しないように新聞紙やポリ袋などで包み、直射日光を避け、冷暗所や冷蔵庫で保存する。
- 軸を少し残して1粒ずつカットして保存する。
- 食べる際は20～30分前に冷蔵庫から出し、常温にしたほうが甘味を感じやすくなる。

