

つるたスチューベン

生産地：青森県北津軽郡鶴田町、板柳町（小幡、野中、掛落林、柏木、牡丹森）、五所川原市七ツ館、つがる市柏桑野木田

登録団体：つるたスチューベン日本一推進協議会



農林水産大臣登録第75号



特性

糖度が18度以上と非常に甘い。房が大きく着粒数が多いが、一粒一粒が充実し房全体が良く締まっていることから貯蔵性が良い。収穫した10月から翌年の2月頃まで食味と鮮度を維持したまま出荷が可能で、市場では、年明け以降でも取引が行える数少ない国産ぶどうとして高値で取引される。

地域との結び付き

生産地は、スチューベンが育成されたニューヨークと年間降水量や気温等の気象条件が似ている。また、栽培期間中の昼夜の寒暖差が8℃～10℃あることで、糖度が高くなる。地域独自の栽培方法である「津軽改良式仕立法」を確立するとともに、リンゴ栽培で培った経験を活かしたスチューベンの長期貯蔵技術の確立。