



練馬の地場産ぶどうは甘みたっぷり！

～JA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 JA東京あおば石神井支店（石神井町5-11-7）

12日、JA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。今年収穫され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21軒が、今年採れた自慢のぶどう19種類48品を持ち寄った。

今年のぶどうは、猛暑や梅雨の雨の影響はあったものの、色つや良く、甘みも例年なみの出来となった。今回、出品されたぶどうは8月23日ごろから出品され、各農家の直売所などで購入できる。



食味検討会の様子

【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。

（右）【練馬産の大粒ぶどう！】



【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、糖度、酸度の5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「藤稜」「高尾」の出品が多く、両種合わせて25品が並んだほか、赤ぶどうの「安芸クイーン」、緑ぶどうの「シャインマスカット」なども出品された。測定では、誰もが「甘い」と感じる糖度18度を超えたものが22品、そのうち5品は20度を超えた。

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。1週間～10日後には、もっと糖度もあがって色味も出てくるのでは。」と話していた。参加した農家は互いのぶどうを見比べて、「昨年よりも出来がよくなっているね」「商品として売りに出すにはまだ少しかかるかな」と話していたほか、ぶどうがかかりやすい「パド病」やハクビシン対策についての情報交換などを行った。

今回出品された、各種ぶどうは今月23日ごろから農家の直売所などで販売される予定。

【城北ぶどう研究会とは】

JA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）JA東京あおば 石神井地区振興センター 電話03-3995-4955