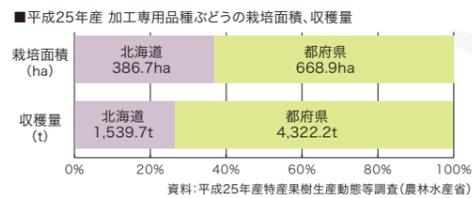


ぶどう

【Grape】
ブドウ科 ブドウ属

ぶどうは、北海道の果樹で一番栽培面積の多い作物です。また、北海道はワイン向けなどの加工用ぶどう栽培が盛んで、栽培面積は国内では最大、全国の約37%を占めています。



主な品種、特徴

▶加工用品種(白ワイン用)

- 「**ケルナー**」糖度・酸度ともに高く、マスカットに似た香り。収穫時期は10月中旬頃。
- 「**ナイアガラ**」完熟すると粒が黄緑色になり、特有の芳香がある。生食にも利用される。収穫時期は10月中旬～下旬頃。
- 「**ミュラートルガウ**」香りが華やか、さわやかな酸味のある軽快なワインになる。収穫時期は10月下旬頃。

▶加工用品種(赤ワイン用)

- 「**セイベル**」耐寒性が強く、安定した収量も魅力。収穫時期は9月下旬～10月上旬頃。
- 「**ツバイゲルトレーベ**」赤ワインとしては繊細で軽い酒質に仕上がる。収穫時期は10月上旬頃。
- ▶生食用「**キャンベルアーリー**」代表的な黒ぶどう。香りが強く、さわやかな甘味と酸味が特徴。
- ▶生食用「**ポートルンド**」薄い黄緑色。甘味が強くジューシー、香り高さが特徴。

北海道の主なぶどう産地とワイナリーマップ

道内各地で栽培されていますが、主産地は余市町、仁木町、浦臼町など後志・空知地方です。



▶収穫時期と出荷時期

北海道におけるぶどう収穫は、ハウス栽培によるものが8月下旬頃から始まり、露地栽培による晩生種の10月下旬頃までとなります。またブドウは傷みが早いので、収穫後すぐに出荷されますので、出荷の時期もほぼ同時期となります。

| | 1月 | 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 | 7月 | 8月 | 9月 | 10月 | 11月 | 12月 |
|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-----|-----|-----|
| 収穫時期 | | | | | | | | | | | | |
| 出荷時期 | | | | | | | | | | | | |



▶収穫量の都府県比較



▶栄養成分の特徴

ぶどうに含まれる機能性成分では、**ポリフェノール**が有名です。ポリフェノールには抗酸化作用があり、体内で生じる活性酸素を消去する効果があるといわれています。ポリフェノールは、白色系ぶどうよりは赤色系ぶどうに多く含まれます。また、種子にもっとも多く含まれ、次いで果皮、果肉の順に多いとされています。



▶主な加工品など

赤、白、ロゼの各種ワインは、近年道内での製造が盛んになってきており、ワイナリーは年々増加し30カ所近くになっています。ほか、ジュースやジャム、ゼリーなどの菓子、干しブドウといった製品が作られています。



コラム

注目される北海道のワイナリー

北海道は冷涼な気候のため、ドイツ系品種など寒冷地向きのブドウを導入し、交配等を重ね北海道に適した品種改良を行ってきました。最近、温暖化の影響で、ぶどう栽培の最適地が北上していると言われ、北海道は今後ますます注目される産地の一つです。道内における産地も、寒い地方である北や東にもっとも広がっていく可能性を秘めています。

ワインの人づくり

今後期待される道産ワイン。それには作り手の育成が重要となります。北海道では道産ワインの品質とブランド力向上のために「北海道ワインアカデミー」を開催。北海道庁と北海道大学大学院農学研究院が連携し、生産地に入ってから栽培、醸造技術のレベルアップ研修や道産ワインのマーケティング研修を行っています。平成28年には22名が受講しました。ワインに関わる人材育成の取組で将来の道産ワインを支えます。

