

そのまま食べるだけじゃない!

岡山だからできる



ブドウの楽しみ方。

1 テイクアウトスイーツで!!

県内の100店舗以上で、岡山県産のフルーツを使ったスイーツやジュースなどをテイクアウトして楽しむ企画「テイクアウトで楽しむ!おかやまフルーツスタンプラリー」を開催中。旬のフルーツを使ったスイーツを食べ歩いてスタンプを集めると、抽選でプレゼントが当たるので、まずは参加店が掲載されているリーフレットをゲットしよう。

◎開催中～10月31日(土)
◎晴れの国おかやま観光キャンペーン推進協議会(岡山県観光連盟) ☎086-233-1802



※写真はイメージ

貸切タクシー×フルーツ狩り



おかやまフルーツ狩りタクシー

JR岡山駅から農園まで貸切タクシーで楽々アクセスできる。旬のフルーツ狩りはもちろん、試食やプチスイーツも満喫できるオリジナルプラン。◎(ピオーネ)9月1日(火)～20日(日)(シャインマスカット)9月21日(月・祝)～10月10日(土)(食べ比べ)開催中～9月29日(火)※水曜休み ◎3日前までに要予約 ◎観光販売システムズ(三重交通株式会社) ☎052-253-6324

2 旬のフルーツ +αの体験をしよう!

食べるだけでなく、タクシードライブを楽しむ、知的好奇心を刺激するなど欲張りな体験プランも。申し込み方法や料金など詳細は特設WEBサイトをチェック!

ツウになるフルーツ探訪

100種類以上のブドウを栽培している林慎悟さんの「林ぶどう研究所」で、ブドウ講座や多品種の食べ比べに加え、ブドウづくしのランチが味わえる。◎9月19日(土) ◎3日前までに要予約 ◎観光販売システムズ(三重交通株式会社) ☎052-253-6324

学び×フルーツ



お菓子作り×フルーツ



フルーツ×スイーツ アイシングクッキーづくり体験

桃太郎やブドウ・モモといった、岡山らしいモチーフのアイシングクッキー作りに挑戦しよう。JSAアイシングクッキーマスター認定講師の資格を持った先生が丁寧に教えてくれるので、親子で一緒に楽しめる。◎9・10月第2・4日曜 ◎5日前までに要予約 ◎岡山高島屋 ☎086-232-1111

観光×フルーツ



映える×フルーツ

おかやまぶどうアラカルト HAPPY BOX

写真映え間違いなしの、県産ブドウを詰め合わせたテイクアウトボックス。JR岡山駅構内で販売中。◎販売中～11月下旬頃 ◎ジェイアールサービスネット岡山 ☎086-223-9117

岡山県 もっと!

岡山県民の「どねえなん?」にお答えします!

ちょっと辛口で好奇心旺盛な女の子「どねえなんちゃん」が、岡山県の魅力や取り組みについてツッコみます!

今月のテーマ

「おかやま果物時間」セレクション

— その1 —

秋は岡山を代表する果物・ブドウの収穫時期。岡山の絶品フルーツをさまざまな企画で楽しめる『「おかやま果物時間」セレクション』では、県内の旬なブドウを味わえる体験イベントが目白押しです!

どねえなん?

Motto! honma no toko done-nan?

岡山県の魅力をホームページで配信!



秋はブドウの季節!

岡山に住んどんなら、ブドウをもっと楽しまんとおえまあ。

秋は岡山を代表するフルーツのひとつ、ブドウが旬を迎えます。ブドウ自体はもちろん、県内の店には、そのブドウを使ったスイーツも多くお目見えます。さらに各地では岡山のフルーツを楽しめる企画も。そんな今、岡山に住んでいるなら旬のブドウを堪能しなきゃ損ですよ!

今食べるべき

ブドウはこれだ!

明治19年から「マスカット・オブ・アレキサンドリア」を栽培してきた岡山県。古くから贈答用の高級ブドウ作りを力を入れ、おいしく見栄えのよいブドウの栽培に励んできました。この時期旬を迎える「ピオーネ」や「オーロラブラック」をはじめ、「マスカット・オブ・アレキサンドリア」、「シャインマスカット」などをぜひ味わって!



岡山県が開発したオリジナル品種「オーロラブラック」は、ピオーネとともに人気の黒系ブドウ。粒が外れにくくギフトに最適。皮が薄く、黄緑色で香りの高い緑系ブドウなら、生産量が全国9割以上のシェアを誇る「マスカット・オブ・アレキサンドリア」が外せません。しっかりした果肉で皮ごと食べられる「シャインマスカット」も人気です。



生産量日本一
ピオーネ

大粒で種なし、紫黒色を特徴とする黒系ブドウの代表格。岡山県が日本一の生産量を誇り、県内全域で栽培されている代表品種です。甘い香りとみずみずしい果汁、果皮がむけやすく食べやすいのも人気の理由。

ピオーネって岡山では身近じゃけど、県外ではそうじゃないんじゃないかなあ〜





奥深いブドウの秘密を探りに ブドウのプロが育てる農園に行ってみた!



岡山県出身の林慎悟さん。「マスカット・オブ・アレキサンドリア」の産地でもある岡山市北区津高で「マスカットジバング」をはじめ100種類以上のぶどうを栽培。100年以上続く林農園の4代目。岡山が誇るブドウ博士

「マツコの知らない世界」にも登場し話題となった岡山のブドウ博士・林慎悟さんに岡山のブドウについての豆知識や謎について語ってもらいました。



岡山で育つブドウは なぜ高品質なの?

「晴れの国」というだけあって、天気が安定していて日照時間が長いいため大きく甘い実が育つのです。明治時代より県内のブドウ農家は、贈答品としてのニーズに応じてブドウを育ててきました。量より品質重視で味・香り・見栄えのよいブドウになるよう、手間暇おしまず丹精込めて栽培しているんですよ。



岡山のブドウの 食べ頃(旬)の時期は?

多品種が栽培され、他県にない進化を遂げる岡山ブドウ。8月下旬～9月にほとんどの品種が収穫を迎え、10月から「紫苑」が出荷されます。県南と県北では収穫時期に差があるので、産地間のリレーで長期間楽しめますね。いろいろな産地のさまざまな品種を楽しんで、ぜひ自分好みのブドウを見つけて岡山のブドウについて語り合ってみてください。



品種や産地で食べ比べてみるのもブドウの楽しみ方のひとつ



果粉は果実の水分の蒸発を防ぎ、鮮度を保つ働きがある



おいしいブドウの 選び方&食べ方は?

新鮮なことが一番。ずっしりとした重さや粒の大きさ、糖度が良品のポイントですが、買う時に見分けるには、果軸が緑色で、果粉(白く吹いた粉)が表面にしっかりとっているものがおすすめ。黒系ブドウなら色が濃いもの、緑系ブドウはやや黄色味がかったものを選びましょう。生食が最高ですが、粒をばらして凍らせてもおいしく味わえます。

追熟しないブドウは鮮度が命。果軸が緑色のものを選ぶ。品種によっては、新鮮でもともと果軸が茶色いものもあり

房からはずして凍らせると日持ちするうえ、新たな食感も楽しめる



高品質で新鮮なブドウが
手軽に手に入るのが
岡山に住む人の特権じゃな!!

