

# ぶどう

世界で大人気!!

編集者  
高橋千愛  
発行日  
令和6年  
1月5日

## ぶどうって何??

ぶどうは、世界中でおいしいとされている果物です。その歴史は非常に古く、紀元前400年ごろの古代オリエント(現在のイラクやシリア)、古代ペルシア(現在のイラン)です。すでにさいばいされてきたとされ、その後、シルクロードを横断して、中国へ、そして奇良時代に中国から日本に伝わったといわれています。

## ぶどうの効果

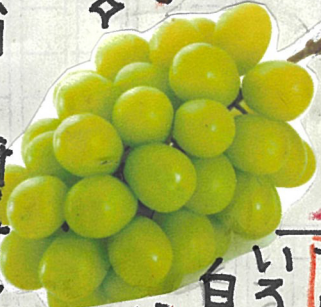
ぶどうには、様々な有効成分が豊富に含まれています。



## ブドウの種類

1位 **トッパ**  
広島県内の果樹試験場で育成された新しい品種のぶどう。皮が薄いため皮ごと食べられる。

2位 **巨峰**  
つぶは巨大で、皮は黒みがかった。こいむらさき色で、あま〜と日本人好みの味。



3位 **ピオーネ**  
昭和32年、静岡県で生まれた。皮が厚く、最近品種なしのものが多い。

## ぶどうの皮は? 白粉は?

ブルームと呼ばれる白い粉は、よく農薬がカビとかんちがいさせています。ブルームはブドウ自身が作り出す物質(ロウ物質)で、ブドウの病気を予防し、鮮度を保つ働きがあります。



おいしいぶどうの選び方  
きれいな緑色  
粒がまん丸  
皮の色がこげ  
ブルームがたさん!!  
粒がまん丸  
皮が厚い  
ハリが強い

## ぶどうゼリー

材料(300mlの容器2個分)  
ぶどう汁 16粒  
砂糖 50g  
ゼラチン 5g

- ① 小さな器に水25ml入れ、粉ゼラチンを入れてよく混ぜ、冷蔵庫で約30分ふやかす。
- ② ぶどうは皮つきのまま使うのでよく洗う。
- ③ 小鍋に水4カップ、砂糖を入れて中火で熱し、ひと煮立ちさせる。
- ④ ぶどうを加えて再びぶどう汁したら火を止める。
- ⑤ ぶづかしたゼラチンをちぎって加え、耐熱性のへらで混ぜて溶かし、そのまま冷ます。
- ⑥ 小鍋の底を氷水に当てながらゆっくり混ぜてなごころがけついたら容器に入れる。
- ⑦ 冷蔵庫で約2時間冷やし固める。



感想  
わたしは、ぶどうについて調べて、ぶどうについて知らなかったことがたくさん分かった。また、食べたことのないぶどうについて知ったのでまた食べたことのないぶどうも食べてみたいと思います。



実はぶどうも、上部分と下の部分で甘さがちがいます。ぶどうは太陽の光を浴びてぶどうの上の部分からじゅうくしていくので、下の部分に比べて上の部分のほうが糖度は高く甘くなる傾向にあります。(糖度の差がほとんどない品種もあります。)

## ぶどうの糖度