

つぶに弾力がある。新葡萄

### ぶどうの歴史

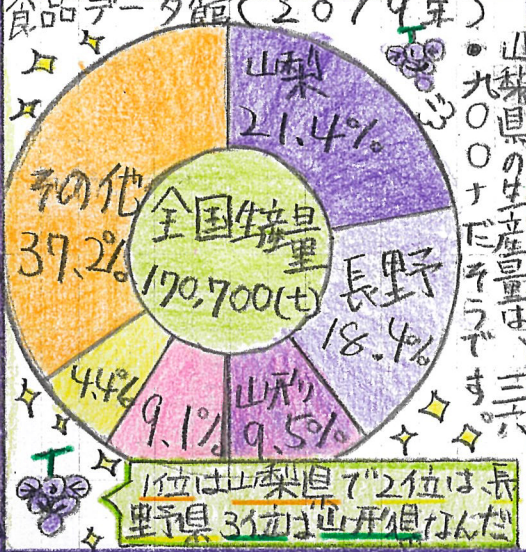
ぶどうは、栽培の歴史が古く、世界各地で親しまれてきた果実です。生で食べることも多いのは、実は日本ならではの特徴です。外では主にワインの原料として栽培されています。マスカット、皮の色は原料として栽培されています。斐路などの紫系系統は、近年では皮が厚く糖が増えている品種が人気です。ぶどう糖など、糖質には疲労回復効果があるといわれています。おみやげにも人気です。

### ぶどうの選び方

新鮮なぶどうは、果皮にも水分があり、一粒一粒が水がにじみ出ています。粒が肉厚で、皮が薄く、果汁が多いのが特徴です。また、粒が揃って、色も均一であることがポイントです。可能であれば、鮮度が低いものを選び、早めに食べるのがおすすめです。

井堀小5の2 安藤瑠璃 マスコットキャラクター

### ぶどうの生立生日里



### ぶどうの収穫時期

ぶどうの収穫時期は、品種によって異なります。一般的には8月から10月にかけて収穫されます。早生品種は7月下旬から8月上旬、中生品種は8月中旬から9月上旬、晩生品種は9月中旬から10月下旬に収穫されます。収穫時期は、気候や栽培方法によっても変わります。

### ただし

ぶどうは収穫が早すぎると酸っぱい味になり、遅すぎると甘みが増える傾向があります。最適な収穫時期を把握し、美味しくいただくことが大切です。

### ぶどうの断面



### ぶどうの花

ぶどうの花は、花弁が5枚あり、雄蕊と雌蕊が別々になっています。花は、葉の裏側に咲くことが多く、小さな花です。花の時期は、品種によって異なりますが、一般的には5月から6月にかけて咲きます。

### 感想

ぶどうは、食べると爽やかな酸味が特徴です。また、皮をむくと果汁が溢れ、とても美味しいです。家族みんなで食べるのがおすすめです。

### あまくておいしい ぶどう大福の作り方

- 材料(8こ分)
- ① 巨峰 150g
  - ② 白あん 100g
  - ③ 白玉粉 100g
  - ④ 砂糖 50g
  - ⑤ 塩 少々
  - ⑥ 水 100g
  - ⑦ 片栗粉 少々



- ① 巨峰を皮をむき、8等分に浅く切ります。
- ② 白玉粉・砂糖・塩を混ぜ、水を加えて生地を作ります。
- ③ 生地を丸く成形し、水で濡らした手で包みます。
- ④ 片栗粉をまぶし、水で濡らした手で包みます。



ぶどう大福は、食べると爽やかな酸味が特徴です。また、皮をむくと果汁が溢れ、とても美味しいです。家族みんなで食べるのがおすすめです。