

8・9月

08

沼ぶどう

広島県福山市

広島県内屈指の産地。  
洞爺湖サミットでもふるまわれた  
全国に誇る品質の高さが自慢。



収穫したぶどうは、JA福山市沼隈ぶどう選果場で等級分けされ、厳しい検査を経て出荷される



生産農家は82戸。広大なぶどう団地を中心に約60ヘクタールでぶどう作りが行われている


濃厚で甘い、しっかりとした味。  
ニューベリーAが特におすすめ。

昭和30年代前半、福山市沼隈町の共有林を開墾し、広大な樹園地で本格的にスタートしたぶどう栽培。1972年には、日本初の種なしぶどう「ニューベリーA」の商品化に成功し、全国的に高い評価を受けることに。2008年の主要国首脳会議「洞爺湖サミット」においても多くの方に提供された。現在は「ニューベリーA」「ピオーネ」「シャインマスカット」を主な品種として栽培。年間約800トンの出荷量と約6.5億円の販売高を誇っている。沼隈町果樹園芸組合長の采井正志さんは「若い生産者が増えて、シャインマスカットなど新しい品種の出荷量も増えています。これからも変わらず、糖度と酸味のバランスに優れたおいしいぶどうを作っていきたい」と意欲を見せている。

生産者はコチラ



采井 正志さん

 おすすめレシピ

## 皮ごとぶどうジャム

レシピ考案：料理研究家HIROMI



## 材料

ぶどう …………… 1房  
グラニュー糖 …………… 400g  
レモン …………… 1/2個

## 作り方

- ① ぶどうを洗い、半分に切って種を取る。
- ② ①とグラニュー糖を鍋に入れて中火にかける。沸とうしたら弱火で煮る。
- ③ 皮が実からはがれ始めたらミキサーにかける。
- ④ ③を鍋に戻し、弱火で煮る。ジャムの状態になったら、火を止めてレモンを搾る。