



【収穫時期】

加温もの 5月下旬～8月下旬

無加温もの 9月上旬～9月下旬

【市内の主な産地】

真備地区、船穂地区、玉島地区、浅原地区 ほか

倉敷市農林水産課 検索



【品名】

ニューピオーネ

【科】

ブドウ科

【概要】

「種なし」、「大粒」、「甘い」の3拍子がそろった黒紫色のぶどうです。巨峰をさらに品種改良したぶどうで、種なしの技術を岡山県が先駆けて開発し、「ニューピオーネ」と命名しました。

岡山県は、ピオーネの栽培面積が900haを超え、全国一位の生産量を誇っています。

【ルーツ】

ピオーネは昭和32年に「巨峰」と「カノンホール・マスカット」を交配して創り出された品種です。

もともと種のあるピオーネを昭和50年頃に真備地区の河内さんをはじめとする農家と関係機関が協力して、種なしのピオーネ栽培に成功しました。

知っとく情報

◎ 選び方

- ・ジクが緑色で房がしっかりし、持ち上げても果粒が落ちないものが新鮮です。
- ・同時に果皮に白い粉（果粉）がふき、果粒に弾力性があり、粒がそろっている房がおいしい。
- ・上（房の肩）の方が甘く、一番下（房の尻）の果粒を食べて甘ければ全体が甘い。
- ・黒紫色の品種は色が濃いものを選びましょう。

◎ 食べ方

- ・種はなく、皮と果肉の間に旨みがあるので、皮ごと食べると濃厚な味が楽しめます。冷凍庫に入れて凍らせると美味しいシャーベットとしても楽しめます。

◎ 「ピオーネ」と「ニューピオーネ」

ピオーネは昭和32年に静岡県で育成され、昭和48年「ピオーネ」（イタリア語で「開拓者」の意味）で種苗名称登録されました。「ピオーネ」はもともと種のある品種で、真備地区の河内さんが発見したジベレリン処理で種なしになるよう栽培したものを「ニューピオーネ」と呼びます。



種なしピオーネは、真備地区の農家のみなさんの努力と熱意によって作られました。

☆旬の食べ物やイベント情報をメルマガで配信しています♪登録はこちらから

