



【収穫時期】

加温もの 7月上旬～8月下旬

無加温もの 9月上旬～9月下旬

【市内の主な産地】

船穂地区、真備地区、玉島地区、浅原地区 ほか

倉敷市農林水産課 検索



【品名】 瀬戸ジャイアンツ

【科】
ブドウ科

【概要】

粒が大きく、皮が薄く、しかも種なしなので皮ごと食べられる新感覚のぶどうです。「ネオマスカット」と「グザル・カラ」を交配して育成したものです。船穂地区では平成10年頃から栽培が始まり、「瀬戸ジャイアンツ（同名：桃太郎ぶどう、うんちく参照）」として流通しています。大粒で糖度が高く、果汁はやや少なめです。種はなく、皮が薄いので皮ごと食べられません。

【ルーツ】

昭和54年に花澤ぶどう研究所（岡山県岡山市東区瀬戸町）で、「マスカット・オブ・アレキサンドリア」を親に持つ「ネオ・マスカット」と赤黒系の品種「グザルカラ」を交配して創り出された品種で、平成元年に「瀬戸ジャイアンツ」として品種登録されました。

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。
- ・黄緑色の品種は黄色に近いものを選びましょう。

◎ 食べ方

- ・種はなく、皮が薄いので皮ごと食べられます。皮が薄いので、食べた時の「パリッ」と弾けるような食感があり、そのあとに爽やかな甘酸っぱさが口の中に広がります。

◎ うんちく

- ・「桃太郎ぶどう」と「瀬戸ジャイアンツ」
同じ品種ですが、「桃太郎ぶどう」は桃太郎ぶどう生産組合の登録商標であり、組合員以外が生産したものは「瀬戸ジャイアンツ」として流通しています。
- ・果実についている白い粉は？
白い粉は「果粉」といい、その正体は、角皮の部分に含まれる天然ワックスです。
水をはじいたり、病気から実を守る働きがあるので、新鮮な証拠です。

☆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

