

ぶどう



甘みと酸味のバランス抜群の「シャインマスカット」

旬

7月～9月

生産地

福岡市博多区、西区、早良区

福岡市内では、博多区の月隈や西区も金武・今宿を中心に、巨峰やマスカットなど、様々な品種のぶどうが栽培されています。その中でも、黄緑色をした大粒の楕円形の果粒が特徴のシャインマスカットは、果皮が薄くて種もなく、皮ごと一緒に食べられると大人気の品種です。マスカットといえば、「マスカット・オブ・アレキサンドリア」をはじめ、とても高級なイメージがありましたが、近年シャインマスカットの生産量が増え、スーパーなどでも見かけるようになり、ずいぶん身近に感じられるようになりました。

シャインマスカットは、福岡空港の東南側、博多区月隈の穏やかな山肌に広がる住宅地のブドウ園などで栽培されています。月隈地区では、昭和35年頃からブドウの栽培が始まり、現在は「マスカット・オブ・アレキサンドリア」や「博多ピオーネ」「シャインマスカット」の3種のブドウを生産しています。古くは桃の生産をしていましたが、風ですぐに実が落ちて傷につきやすいなどの理由でブドウに転作。山肌を切り開いてブドウ畑を作ったのだそうです。その後、ビニールハウスの普及にと

なって生産量が一気に増え、新品種も積極的に取り入れてきました。シャインマスカットの栽培が始まったのは平成24年頃から。福岡市内で唯一「マスカット・オブ・アレキサンドリア」を栽培している産地です。

シャインマスカットの時期は夏の7月～9月。福岡産のシャインマスカットの特徴は、甘みと酸味のバランスがよいこと。糖度は14～15度、程よい酸味がより一層ブドウの甘さを引き立てています。こちらの農園では、温度調節などをせずできるだけ自然の気候に近い状態で育てられているので、味が濃く、果形もしっかりしています。他産地はパックでの出荷に対して、2kg箱に袋詰めした4～7房を入れて出荷を行っているのも特徴のひとつ。栽培、収穫、袋詰め、箱詰めまですべて手作業で行われ、育てるのはもちろん、収穫から出荷までとても大切に扱われている様子がわかります。

皮ごと食べられて子どもたちにも大人気のマスカットは、夏を感じさせる元気いっぱいの果物です。

