

虹の雫



今月号では今の時期に旬を迎える羽曳野の特産品「ぶどう」を特集しております。

みなさんは大阪オリジナル品種「虹の雫」を知っていますか？

「虹の雫の生い立ち」

虹の雫は、府立環境農林水産研究所で1973年に誕生しましたが、色の不安定さなどの理由から、当時は品種登録は見送られました。約40年後、生産者からの大阪オリジナルぶどうを望む声と、時代の変化により色の多様性をオリジナリティとして消費者に売り出せるようになったことが復活のきっかけとなり、2018年に品種登録されました。（品種名：ポンタ）2023年8月からは「虹の雫」の商標で販売されています。

「虹の雫の甘さ」

虹の雫は、果実が熟した後に果皮色が変化するので、どの色のぶどうを食べても甘いのが特徴です。糖度と酸とのバランスで、色々な甘さをお楽しみいただけます。

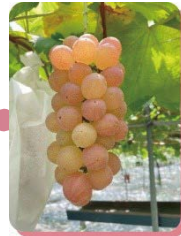
「収穫時期で色や香りが変わる」

6月

7月

8月

9月



大阪で育成され栽培されている貴重なぶどう

フルーティな香りと濃厚な甘さ

収穫時期や栽培方法によって果実の色や香りが変わる！



「生産者の声」

現在、「虹の雫」を手掛ける農家は少なく、まだまだ店頭に並ぶほどの生産量はありませんが、この品種は今後、大阪を代表するぶどうとして、全国の皆さんに喜んでもらえることは間違いないと思っています。羽曳野のぶどう農家として一生懸命生産していきますので、大阪府や羽曳野市にはこのぶどうの魅力をどんどん発信していただきたいと思います。



「虹の雫」おいしいから
いっぱい食べてみて～

「問合せ」魅力づくり推進課

はびきので作られているぶどうたち



「デラウェア」

種なしで小粒なのでお子様も食べやすい人気の品種です。



「シャインマスカット」

果肉がしまり、サクッとした歯ごたえ。噛んだ瞬間、口の中にいっぱい果汁が広がります。



「クイーンニーナ」

果皮が鮮紅色。糖度が高く酸味が少ないため、強い甘みを感じることが特徴。



「ロザリオビアンコ」

果肉はしっかりしていて、果汁が豊富。酸味は少なく、上品な甘さが特徴。



「ピオーネ」

甘みが強く、酸味とのバランスも良く、香りの良いぶどう。



「ナガノパープル」

巨峰よりも酸味がひかえめ、皮ごと食べれるぶどう。



「紫苑（しえん）」

長細い楕円形の果実はハリがあり、芳醇な香りが特徴。



「瀬戸ジャイアンツ」

酸味が少なく、食感がよく皮ごと食べれるのが特徴。



「翠峰」

粒は楕円形。果汁が豊富で、甘くてほどよい酸味もあり上品な風味が楽しめる。



「高妻」

果皮は紫黒色で糖度が高く酸味が少なく、巨峰のような香りがあり風味豊か。



「スカーレット」

大粒で引き締まった果肉の歯ごたえが心地よく食べ応えのあるぶどう。糖度が高く爽やかな甘みが楽しめる。



「コトピー」

皮ごと食べれる種なしの赤いぶどう。爽やかな果汁がぶどう本来の味、サッパリとした甘み。



まだまだあるで！マップ使って行ってみて！



紹介したものの他にも羽曳野で作られたぶどうはまだまだあります！「ぶどうマップ」の市内直売所に足を運んでみてはいかがでしょうか？



←ぶどうマップ



8月3日大阪ぶどうエキスポ 2024 @ららぽーと堺が開催！

大阪は100年以上の歴史を持つぶどう産地であり、色や形、味が特徴的な多種多様なぶどうが生産されています。「虹の雫」を始めとした大阪ぶどうを知って、感じて、味わえるイベント「大阪ぶどうエキスポ 2024 @ららぽーと堺」が開催します。こどもと一緒に親子で楽しめるイベントも行いますのでぜひお越しください！

1. 日程：8月3日(土) 12:00 ~ 16:00
2. 場所：三井ショッピングパーク ららぽーと堺1階（堺市美原区黒山22番1）

【問合せ】

大阪府環境農林水産部農政室推進課地産地消推進グループ
☎ 06-6210-9590



←昨年の様子