

川越の巨峰

「巨峰栽培のパイオニア」と呼ばれる川越。ほとんどが直売で取り扱われているため売り切れてしまうことも多く、川越産の巨峰は「幻」の葡萄と言われています。

甘くて大きな実にするため、えりすぐりの一房のみを残す「房落とし」や実の数を調整する「摘粒^{てきりゅう}」など、多くの作業を行います。こうして丁寧に作られた巨峰は、収穫量が少ない分、甘さが凝縮されているのが特徴です。「地場産の物を、地元にと」学校給食にも登場し、その味は子供たちにも大好評です。

*見分け方

皮の表面を白く覆う霧のような粉は「ブルーム」と呼ばれる、内部から分泌された天然物質。これは、水分の蒸発から自分の身を守るための防衛手段で、ブルームがついたもののほど鮮度が高く味のよい良品です。

また、軸がしっかりとっていて一粒一粒にハリとツヤがあり、実がぎっしりと詰まっているものが新鮮な証拠です。葡萄は房の上ほど甘みが強いので、房のいちばん下の実を食べて甘ければ、全体はもっと甘いということになります。



川越の梨

梨は日本で栽培される果物の中でも歴史が古く、弥生時代にはすでに食べられていたそうです。現在のような甘みが強く果肉のやわらかい梨は、明治以降に品種改良されたものです。

梨の成分は約90%が水分。持った時に見た目よりもずっしりと重く感じるものほど、その豊かな味わいがたっぷり詰まっています。

梨には「豊水」や「幸水」といった『赤系』と「二十世紀梨」のような皮が緑色の『青系』があります。川越市では『赤系』の「豊水」や「幸水」が栽培されています。

*見分け方

軸がしっかりとっていて、皮は色むらがなくハリとツヤを持ったものを選びましょう。成熟すると果皮にザラザラの斑点が目立ちますが、これは水分を果実に閉じ込めておくためのコルクの役割をしています。

熟しすぎると赤味が増す幸水や豊水といった「赤系」は、少し青みが残っているぐらいが水分たっぷりで食べごろ。赤系は鮮度が命なので、買ったらすぐに食べるようにしましょう。

葡萄農園

- ① 石井ぶどう園 藤倉265 ☎246-8751
- ② 稲葉農園 笠幡44-2 ☎231-3599
- ③ 大室農園 笠幡892 ☎231-3584
- ④ 落合農園 笠幡2001 ☎231-4611
- ⑤ 堅木農園 的場503 ☎231-1089
- ⑥ 川目巨峰園 池辺401 ☎243-3558
- ⑦ 栗原ぶどう園 的場1815 ☎231-0824

⑧ 坂田農園 藤倉89 ☎246-8272

⑨ 瀬戸ぶどう園 池辺579 ☎243-3556

⑩ 服部ぶどう園 的場222-26 ☎231-2654

⑪ 水村葡萄園 池辺382-2 ☎243-3229

梨農園

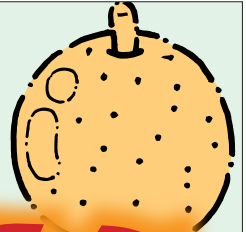
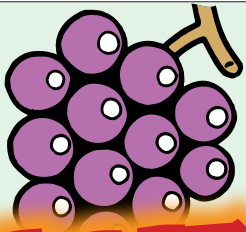
⑫ 石井梨園 藤倉269 ☎246-8455

⑬ 内田梨園 藤倉281 ☎246-8635

※市外局番(049)

川越観光のお問合せは／川越市川越駅観光案内所【電話】049-222-5556まで

2010.11月現在



ぶどう・なし^{ガリナ}直売マップ

川越産のおいしい果物を 食べてみませんか!

