

再発見!

マスカット・オブ・

岡山マスカットの代名詞

アレキサンドリアの魅力

「果物の女王」とまで呼ばれる、岡山を代表する最高級ブドウ「マスカット・オブ・アレキサンドリア」。その美しい色や気品高い食味、香りは、他の品種では味わえない独特の魅力があります。岡山が誇るマスカット・オブ・アレキサンドリアのおいしさや魅力を再発見するとともに、新しいマスカットについてもいろんなことを学んでみませんか?

江草 聡美 さん



明治初期、国産ワインをめざして日本初の国営葡萄園ができました。計画は頓挫したものの、幾多の品種の中から「生で食べて美味しい!」と評価を得て、岡山で作り始めたアレキサンドリア。歴史を知り、ブドウを食べ比べることで、アレキサンドリアの持つオンリーワンの価値を再認識するとともに、新しいマスカットのそれぞれの良さ、美味しさを知ることができると思います。

えぐさ・さとみ

株バイトマーク代表、食育プロデューサー、農林水産省「地産地消仕事人」、野菜ソムリエ上級プロ、フリーアナウンサー



岡山での栽培は130年前から!
先人の知恵と岡山の気候で実る

岡山県でのマスカット・オブ・アレキサンドリア栽培の歴史は古く、なんと約130年前から始まりました。その発祥の地が、岡山市の津高地区。明治初期にアメリカから導入されたアレキサンドリアを、1886(明治19)年、山内善男さんがガラス温室を設け、栽培を始めたのが最初

です。

アレキサンドリアの原産地は北アフリカで、高温・乾燥が栽培には最適。そのため当初、気候の違いから日本での栽培は困難だったそうです。岡山でアレキサンドリアの栽培が成功したのは、瀬戸内の温暖で多照な気候とガラス温室での栽培がマッチしたからといわれています。津高地区にはガラス温室を復元したものがあり、



上品な香りと甘み
マスカット本来の味がする

アレキサンドリアは舌だけでなく、鼻や目でも人を楽しませてくれるフルーツです。中でも一番の魅力が、高貴で気品漂う、特有の甘い香り。他の品種のブドウではなかなか堪能できない良い芳香は、まさに「果物の女王」の名にふさわしいもの。また粒は鮮やかなエメラルドグリーンで美しく、目でも楽しませてくれます。味はほどよい甘みの中に爽やかな酸味があるのが特徴で、みずみずしく上品な味わい。甘すぎないため、後

当時の面影を偲ぶことができます。それから1世紀以上、多くの人々がアレキサンドリアの栽培技術の研究を重ね、現在では国内シェア95%以上、生産量日本一という、岡山県を代表するフルーツとなっています。

アレキサンドリアの名前の由来は、エジプトの都市・アレクサンドリアから世界に広まったからだよ。



JA全農おかやまのマスカット「マスキャット®」

アレキサンドリアから生まれた多彩なマスカットたち

1世紀以上にわたるアレキサンドリアの栽培の中で、品種改良も盛んに行われ、現在ではさまざまなマスカットが市場に出回っています。「種なし」や「糖度が高い」など食べやすさを重視した品種が多いのが特徴です。



シャインマスカット

近年人気の高いマスカット。大粒で非常に甘く、種なしで皮が薄いので1粒丸ごと食べられるのが特徴。

ロザリオビアンコ

露地栽培も可能な房全体も大きな大粒高級ブドウ。果肉は透明感のある黄緑色で、口に入れたときにしっかりと存在感があります。



瀬戸ジャイアンツ

甘さだけでなく酸味も楽しめるさっぱりした味の特徴。種なしで、皮ごと食べられ、パリパリとした歯ごたえのある食感も好評です。

粒の表面についている白い粉は「果粉」というもの。これが付いていることは新鮮で上質なマスカットという証!



味もすっきり。アレキサンドリアは、マスカットが持つ本来のおいしさを楽しむことができます。というでしょう。

平成29年度 伴走型小規模事業者支援推進事業

岡山北商工会主催

マスカット応援 マイスター講座 受講生募集!

岡山を代表するフルーツ「マスカット・オブ・アレキサンドリア」。その魅力や知識を座学や試食で学んでいただく講座を開催します。あなたも「マスカットの伝道師」になりませんか?

定員 先着40名 受講料 2,000円 (全5回分、食食を含む)

専任講師 江草聡美氏(野菜ソムリエ上級プロ)、他講師

会場 岡山北商工会 本部
(岡山市北区御津宇垣1630-1)
※岡山市立御津公民館隣り

後援 岡山県、岡山市、岡山県商工会連合会

受講者には
★資格認定証
★JA全農おかやまのマスカット「マスキャット®」のLINEスタンプを進呈!

講座内容

〈全5回〉

1回目

6/23(金) 13:30~15:30

- マスカットの歴史や日本の果物の消費量などを紹介します。
- 講師・生産者の紹介 ●参加者自己紹介

試食

マスカット・オブ・アレキサンドリアゼリー&ジャム



2回目

7/21(金) 13:30~15:30

- ブドウの品種と栄養・機能性などについて学びます。
- 「個性の中から価値を見つける」

試食

マスカット・オブ・アレキサンドリアカレー&ジェラート



3回目

8/25(金) 13:30~15:30

- マスカットなど食品の美味しい写真の撮り方を学びます。
- 実際に撮影してみましょう♪

試食

マスカット・オブ・アレキサンドリアのタルト



4回目

9/22(金) 13:30~15:30

- マスカットなど果物のカッティング技術を学びます。
- 「100文字で伝えるSNS」

試食

自分でカットしたフルーツ



5回目

10/27(金) 13:30~15:30

- マスカットのおいしさを伝える課題発表
- マスカット他ブドウ数品種食べ比べ・生産者の話
- 資格認定式・修了式

試食

ブドウ数品種の食べ比べ

※写真、イラストはすべてイメージです。

申し込み方法

お問い合わせ・お申込み先

電話、Eメールで受け付けています。

※お寄せいただいた個人情報は講座関係のみに使用し、他の目的で使用することはありません。

岡山北商工会 本部 岡山北商工会

TEL 086-724-2131 (担当: 吉野、湯浅)

E-Mail okayamakita@okasci.or.jp