



【収穫時期】

加温もの 5月中旬～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】 マスカット・オブ・ アレキサンドリア

【科】
ブドウ科

【概要】
エメラルドグリーンの果粒、優美な香りとこくのある甘みをあわせ持ち、その高い品格と風格から「果物の女王」と呼ばれています。船穂地区は、加温マスカットの生産日本一で、全国の約40%の加温マスカットを生産しています。

【ルーツ】
エジプトが原産地で、4000年以上の歴史をもっています。岡山県では、明治19年に初めて温室によるマスカット栽培が始まったといわれています。船穂地区では、明治26年頃にぶどう栽培が始まったといわれています。また、船穂地区では、優秀な農家の努力により昭和35年に他の産地に先駆けて12月加温に成功しました。12月加温栽培により、品質の良いマスカットを5月から出荷しています。

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。

◎ 食べ方

- ・一粒ずつ皮をむいてから口に入れるより、粒を手で半分に割り、種を出してから半分ずつ口に入れ、口の中で皮をだして食べると、皮と果肉の間にある甘味を味わうことができます。

◎ 名前の由来

- ・“マスカット”の名前の由来は、ムスク（香水などでもおなじみの、ジャコウ（麝香））のような甘い香りがするので、マスキヤット（ジャコウネコ）から名付けられたそうです。また、エジプトのアレキサンドリア港より世界に広まり、その名前の由来となったといわれています。

◎ 果実についている白い粉の正体は？



果粉といい、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

