

① 常陸太田市

受け継がれる、門外不出のぶどう 常陸青龍

おすすめポイント

OSUSUME POINT

- ① 常陸太田市でしか栽培されないオリジナル品種
- ② 飽きの来ないすっきりした味わい



安全とおいしさを守る、 きめ細かな通年作業。

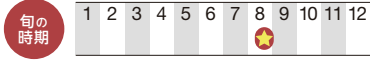
常陸太田市でぶどうを栽培する本多勇吉（ほんだゆうきち）さんが巨峰の自然交雑から選抜し、ついに誕生させたぶどう。勇吉さんの孫の技研（ぎけん）さんが、2004年に「常陸青龍」として品種登録しました。色はマスカットのよりに爽やかな黄緑色で、糖度は通常の巨峰より高く、酸味や渋味がほとんどなく、すっきりとした味

わいであるため、いくら食べても飽きがきません。そんな魅力あふれるぶどうを育てるには、通年作業が欠かせません。冬に落葉したら、枝の剪定を実施。春は、雨よけのビール掛けなどを行います。花が咲き始めると、房についた実の粒を整え、栄養が行き渡るようにします。さらに、病害虫から守るために一房ずつ袋をかけます。ほとんどが直売と全国からの注文で売れてしまう常陸太田市オリジナル品種です。



主な生産地

サイズ目安 約400g/房



問い合わせ先
A JA常陸 【TEL/0294-85-0139】
 〒313-0222 常陸太田市松平町147

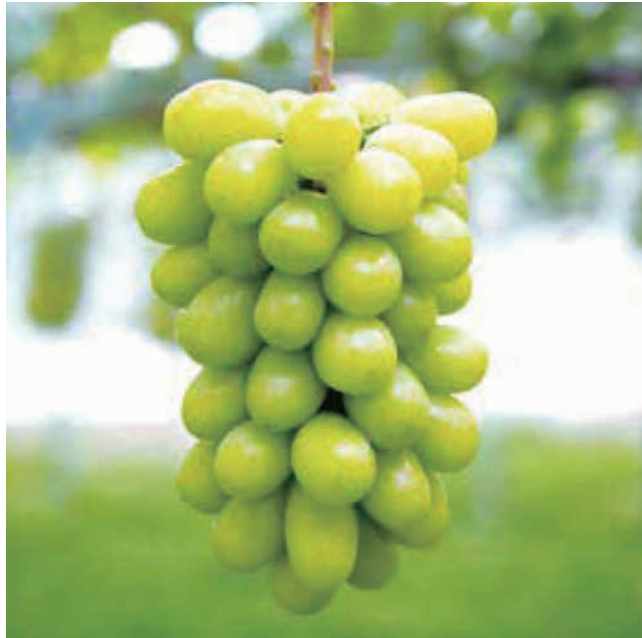
① 石岡市 ② 常陸太田市

大粒で、甘く、見た目もきれいな シャインマスカット

おすすめポイント

OSUSUME POINT

- ① 糖度、外観、品質、サイズを重視して生産
- ② 種無しで丸ごと食べられる



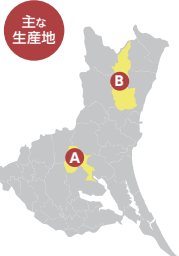
生産者が一致団結し、 味・品質・外観を追求。

茨城県では、大粒で糖度が高く、ポリウム感があり、外観、品質に優れた、種無しのシャインマスカットの生産を推進。皮が薄く、渋味が少ないという特長に加え、種無しにすることで、丸ごと食べられる品種として振興を図っています。また、巨峰より日持ちが良いことも魅力です。

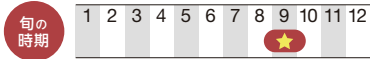
生産者は、より高品質なぶどうを消費者に届けるため、関係

機関と一体となり、講習会や研修会を積極的に開催しています。欧州系ぶどうを主体とする県産ぶどうの都内販売PRにも取り組んでいます。

販売は直売中心に行われており、県内各地で購入することができます。



主な生産地



サイズ目安 700g以上/房

問い合わせ先
A JAやさと 【TEL/0299-44-1661】 〒315-0116 石岡市柿岡鴻巣3594-1
B JA常陸 【TEL/0294-85-0139】 〒313-0222 常陸太田市松平町147

