

ながの地域へ行ってみよう！

管内9市町村の素敵な観光情報をお届けします！



お問い合わせ先 長野地域振興局長野農業農村支援センター
農業農村振興課農村振興係 [TEL.026-234-9592]

「ながの地域」の果物情報や直売所情報はこちらからどうぞ

ながの果物語り

検索



ながの果物語り



ながの地域
ぶどう物語



製作：長野地域振興局長野農業農村支援センター



ながの地域の“ぶどう”

雨が少なく、昼夜の寒暖差が大きい気候、千曲川と犀川から流れ込む澄んだ水、豊かで水はけの良い土壌を持つ「ながの地域」は、ぶどう栽培に適した条件が揃っています。

果物栽培が盛んな須坂市には長野県果樹試験場があり、新品種の開発やさまざまな技術の研究が行われています。「ナガノパープル」や「クイーンルージュ®」も果樹試験場で誕生した長野県オリジナル品種です。

旬の時期には、直売所に採れたてのぶどうが並び、各地の観光農園でぶどう狩りが楽しめます。



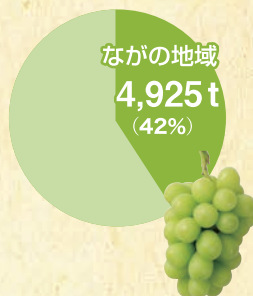
ナガノパープル
長野県生産量
2,432t (令和5年)



クイーンルージュ®
長野県生産量
847t (令和5年)



シャインマスカット
長野県生産量
11,909t (令和5年)



種がなく皮ごと食べられる人気品種の「ナガノパープル」と「シャインマスカット」、そして令和3年から市場デビューした新品種の「クイーンルージュ®」。
※長野県生産量は農政部園芸畜産課推計、ながの地域生産量は長野農業農村支援センター推計。



うっとり恋する甘さ

長野県オリジナル品種 「クイーンルージュ®」

種なしで皮ごと食べられる赤いぶどう「クイーンルージュ®」は、令和3年(2021年)に本格市場デビューしたばかりの、期待の新品種です。



赤紫色で細長い形が特徴の「ユニコーン」と「シャインマスカット」の交配により誕生し、平成31年(2019年)に品種登録されました。

令和6年現在は長野県内でしか生産されない希少なぶどうですが、年々生産量が増え、人気も高まっています。直売所やふるさと納税での取り扱いも増えています。

その名の通り美しい赤色と、シャインマスカットを超える甘み、薄い皮と締まった果肉によるパリッとした食感が魅力なので、ぜひご賞味ください。



どれ食べる？ ながの地域の ぶどうたち

ながの地域で主に栽培されている
ぶどうたちです。
お好みのぶどうを探してみて
ください♪

8月	9月			10月			11月		12月	
下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬	下旬	上旬	下旬	上旬	下旬
	ナガノパープル									
	シャインマスカット									
				クイーンルージュ®						
			巨峰							
				ピオーネ						
				クイーンニーナ						

※露地栽培の場合

シャインマスカットなどは、
秋に収穫したものが冷蔵庫で
保存され、冬の間も出荷されています。
良い品質を保つためには、温度や
湿度などの細かい管理が
重要です。

ナガノパープル

長野生まれの種なしで皮ごと食べられるぶどう。
味は濃厚ですが、スッカリとした甘さが特徴です。



シャインマスカット

大粒で甘く、種なしで皮ごと食べられます。
果肉がしまっていて日持ちの良さも特徴です。



クイーンルージュ®

長野生まれの種なしで皮ごと食べられる赤系ぶどう。
強い甘みとパリッとした食感が特徴の新品種です。



ピオーネ

甘くて果汁たっぷりの種なしぶどう。
巨峰よりも大玉で果肉がしっかりしており、食べごたえがあります。



巨峰

甘みが強く、果汁たっぷりの「ぶどうの王様」。日本で最も生産量の多い品種です。
種なし巨峰もあります。



クイーンニーナ

赤系の大粒ぶどうで、巨峰やピオーネよりも甘みが強いです。
果肉はしっかりしており食べごたえがあります。



ぶどうの栄養を知ろう！

ぶどうには、わたしたちの体への効能を持つさまざまな栄養成分が含まれています。



ブドウ糖

体内に吸収されやすいため、エネルギー補給や疲労回復効果、脳の動きを活性化させる効果がある

ポリフェノール

細胞を酸化させ傷つけてしまう活性酸素を消す力=抗酸化力を持つ
●アントシアニン(目の疲労回復効果) など

その他

カリウム、カルシウム、
食物繊維、ビタミンC など

特に、抗酸化力を持つポリフェノールは、機能性が注目されています。ながの地域産「ナガノパープル」の抗酸化力を測定しました。

黒系ぶどう
(皮をむいて食べる)

100



ナガノパープル
(皮ごと食べる)

270



※黒系ぶどう(皮なし)の平均値を100と算定
※須坂市産(2016年)ナガノパープルを分析

分析：デザイナーフーズ株式会社

「ナガノパープル」の抗酸化力の値は、皮をむいて食べる黒系ぶどう(巨峰・ピオーネ等)の平均値と比較し、約2.7倍となりました。
ポリフェノール等の抗酸化成分は、ぶどうの皮に多く含まれています。「ナガノパープル」は皮ごと食べられるので、ぶどうの栄養を余すことなく摂ることができます♪

おいしいぶどうが できるまで

ぶどう栽培は、一年をかけてたくさんの作業を行います。丁寧に、大切に育てられて実りの時期を迎えます。

開花

少し見にくいですが、小さい花が咲きます

開花～袋かけの間は大忙し！
約2ヶ月間、休みなく作業が続きます。

袋かけ作業をします

病気や虫の被害を防ぐため、1房ずつに袋をかけます。



待望の収穫です



※この写真は撮影用であり、袋をかけたまま収穫されます。

1 房切りをします

房の形を整える作業です。品種により異なりますが、最初は1房約10cmに約1000粒(蕾)ついており、房切りによって50～100粒(蕾)にします。この作業を行わないと、房の長さが1m近くに成長するものもあります。

2 摘粒作業をします

粒の数を減らす作業です。形の悪い粒などを取り除き、粒と粒がぶつからないようにすることで、粒が大きくなります。



ぶどう栽培は、ほとんどが手作業。手間暇かけて、おいしいぶどうが育ちます。

4 色づきが始まります

ぶどうは未熟なうちはどれも緑色。成長する過程で赤い色素が作られます。

5

直売所などで採れたてのぶどうを味わってください♪

教えて！ぶどうの Q&A

地元の生産者さん、JAの技術員さん、普及指導員さんに、気になるぶどうのひみつを聞いてみました。



どうして皮ごと食べられるの？



皮の剥けづらさにヒミツがあります

ナガノパープルなど皮ごと食べられるぶどうは、皮と果肉がしっかりとくっついて、離れにくくなっています。そのため、食べたときに皮が裂けて口の中に残らず、皮を気にせず食べることができます。ちなみに、果実が割れやすいため、水分量など細やかな栽培管理が必要です。



皮の色が違うのはなぜ？



皮に含まれる色素の量が違うからです

ナガノパープルや巨峰など色が濃い品種は、皮に色素(アントシアニン※)を多く含んでいます。色素の量はぶどうがもつ遺伝子によって異なります。シャインマスカットは色素に関わる遺伝子をほとんどもたないため、熟しても緑色のままなのです。

※ぶどうに含まれるアントシアニンは5種類あり、品種ごとに含まれるアントシアニンの種類が異なるため、赤や紫など様々な色になります



おいしいぶどうの見分け方は？



「粒」や「軸」に注目！

粒がしっかりといて、軸が太く緑色のものを選びましょう。また、皮にブルームという白い粉が付いているものは新鮮な証拠です。ブルームは、実の乾燥を防いでぶどうのみずみずしさを保つ役割があります。ちなみに、ぶどうは肩(上の方)が甘くなる傾向があるので、下の方から食べると甘さをより感じるすることができます。

