

岡崎市のぶどう

さわやかな香りで甘い果汁がたっぷりといったらぶどうです。また、ぶどうはおいしいだけでなく、ブドウ糖や果糖等も多く含まれており、暑い夏のエネルギー補給にも最適です。岡崎市では、数十種類のぶどうが栽培、販売されています。



栽培地域

主に市北部など



栽培品種

巨峰、テラウェア、ピオーネなど。
その他、新しい品種のシャインマスカットなども栽培されています。

出荷形態

主な出荷形態は、共選、個選、ぶどう狩り、直売などです。

- ①共選・・・集団で大きさなどの規格を揃えて市場などへ出荷しています。
- ②個選・・・個人で市場などへ出荷しています。
- ③ぶどう狩り・・・市内では駒立地域などのぶどう狩り園が有名です。
- ④直売・・・自分のぶどう園などで販売しています。

加工品

ジャム、ワインなどの岡崎産のぶどうから製造された加工品は市内の産直施設などで販売されています。

ジャム・・・巨峰、ぶどう（混合）の2種類。200g、140g 入りがあります。

ワイン・・・種類は元康（巨峰）甘口・辛口、千姫（テラウェア）。500ml 入り。

ジュース・・・岡崎市制 100 周年記念巨峰ジュース（720ml 入り）等があります。

岡崎市のぶどう

岡崎市のブランド化推進品目に指定されており、収穫時期は7月下旬～10月中旬頃で、巨峰の多くは種なしです。

また、ジャム、ワイン、ジュースなどの加工品も製造されています。本市のぶどう栽培の特徴として、出荷形態が共選、個選、ぶどう狩り、直売など多様なことがあげられます。市内でぶどう栽培が本格的に始まったのは、昭和20年代後半といわれています。養蚕業が盛んだった市北部や戸崎地域などで、養蚕に代わる生産物として栽培が始まりました。現在では、市内で約50戸の農家がぶどうを栽培しています。

生産者団体も組織されており、講習会や品評会などを開催して技術向上を図るほか、市民を対象とした援農ボランティアや試食即売会を開催して普及と消費の促進などに取り組んでいます。



ワイン



ジャム



岡崎市制 100 周年記念巨峰ジュース