

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、果実には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・・・ぶどう狩り園です。市内では駒立地域が有名。
- 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、ワインも岡崎市のブランド化推進品目に指定されています。加工品は市内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・・・市制100周年記念ジュース（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、ジュース、ワインなどの加工品も作られています。本市のぶどう栽培の特徴のとして、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、市民を対象にぶどう援農ボランティアや試食即売会を開催して、普及と消費の促進に取り組んでいます。



ワイン



ジャム



岡崎市制100周年記念ジュース