

<「知るっば!久留米」 令和2年8月13日(木) 12:30~放送分>

## 旬鮮野菜を食卓へ ほとめき笑顔の道の駅くるめ

～第2回～ 道の駅くるめ 夏の一押し商品 <ゲスト：道の駅くるめ 山川 恵子さん>

坂本 MC (以下「坂本」)

「知るっば!久留米」ナビゲーターの坂本豊信です。

8月は、『旬鮮野菜を食卓へ ほとめき笑顔の道の駅くるめ』をテーマにお送りしていきます。

ゲストは、この方です。

ゲスト:山川恵子さん (以下「山川」)

こんにちは。道の駅くるめの山川恵子です。

よろしくお願いします。

坂本 第2回目の今週は、『道の駅くるめ 夏の一押し商品』をテーマにお話をうかがいたいと思います。

山川さん、「道の駅くるめ」の夏の一押し商品をぜひ教えてください。

山川 やはり、夏といえば「ぶどう」ですね。

当駅に出荷されるぶどうは数種類ありますが、まず一般的で最も出荷されているのが巨峰です。

巨峰は、果汁が多く、香りが良くて、強い甘みがあります。

ちなみに、巨峰栽培発祥の地は、久留米東部の田主丸になります。

次にピオーネですが、巨峰とマスカットを掛け合わせた品種になります。

巨峰よりもやや粒が大きくて、甘味の強いぶどうになります。

あと、ちょっと高級なシャインマスカットですが、皮ごと食べられて、粒も大きくジューシーで甘味の強いぶどうになりますね。

坂本 シャインマスカットは、パリッと皮ごと食べられて美味しいですね。私も大好きです。

山川 私も大好きです。ちょっとお値段が高いのでなかなか買えませんが。

また、瀬戸ジャイアンツは、皮が薄くて種がなく、甘みの強いぶどうとなります。

あとは、お子様にも食べやすいデラウェアですね。

小粒で糖度が高くて、種無しのでぶどうになります。

赤系のぶどうで、安芸クイーンという品種もあります。

薄紫っぱいぶどうで、甘味も強く、酸味は控えめで、香りも強めです。

このように、道の駅くるめには、色とりどりのぶどうが出荷されます。

また、ぶどうは、抗酸化作用のあるポリフェノールを多く含んでおりますので、老化防止や動脈硬化予防の効果が期待されます。

坂本 ぶどうだけでもたくさんの品種があって、目移りしちゃいますよね。  
お話を聞いただけで、美味しそうで唾が出てくる感じなんですけど、やっぱり色々な品種のぶどうを食べたいじゃないですか？  
そんな人のために、色々な品種の詰め合わせとかできたりするのですか？

山川 もちろん、出荷者さんが色々な品種のぶどうを詰め合わせにしている商品もありますし、スタッフに言っていただければ、道の駅でお客様がお選びになった商品を詰め合わせにすることもできます。

坂本 いいですね。そうしていただければ、色々なぶどうが食べられるということですね。  
では、美味しいぶどうの選び方ってありますか？  
こっそり、ここだけで教えてください。

山川 そうですね、まず、ぶどうの軸の部分が緑色で、粒にシワがなくハリのあるもののがいいです。  
また、全体的に色付きが良く、粒の表面にブルームという白い粉のようなものが付いているのを見られたことがあるかと思いますが、そのブルームが付いているものが、新鮮で美味しいぶどうになります。  
ブルームは、果実に含まれる脂質から作られたロウが表面に出てきたものです。  
これによって雨や朝露などの水分を弾いて、病気を予防しているんです。

坂本 ブルームは、ぶどうにとって大事なものなんですね。

山川 また、ブルームは果実から水分が蒸発するの防ぎますので、新鮮さを保ってくれる大事な役割を担っています。  
このブルームの主成分はミネラルで、ブルーベリーやスモモ、リンゴやブロッコリーなどにも付いているんですよ。  
また、当駅では坂本さんのように色々な品種のぶどうを食べたい方向けに、詰め合わせも販売しておりますので、どうぞお買い求めください。

坂本 私ね、ぶどうが大好きなんです。また買いに行きたいと思っています。  
そんな時、箱買いなんかして、つつい買いきすぎちゃったりするんですけど、お家ででの保存はどうしたらいいですか？

山川 ぶどうは、鮮度が落ちると味も落ちてしまいますので、できれば早めに食べていただきたいのです。  
どうしても保存されたい場合は、乾燥を防ぐために房のままポリ袋に入れて、冷蔵庫に入れてください。  
その時は、ブルームを残すためにも水で洗わずに、そのままポリ袋に入れてください。

また、一粒ずつ切り離して保存する場合は、枝のところからハサミで切り離して、ペーパータオルなどをひいた保存容器に並べて、さらにペーパータオルをかぶせて冷蔵庫に入れていただくといいで

す。  
冷凍される場合も同じ方法で、一粒ずつ切り離して冷凍してください。

坂本 ためになる情報をありがとうございました。

ぶどうのお話でお腹いっぱいになった気もしますが、他にも「道の駅くるめ」で冷たいスイーツも販売されていますよね？

テイクアウトができる商品なども、ちょっとご紹介ください。

山川 農産物直売館横にあるテイクアウトカフェ「ゆたあ〜とカフェ マイマイ」ですけども、そちらで販売しているジャージー牛乳ソフトクリームがおすすめです。

地元牧場のジャージー牛乳を使ったソフトクリームは、濃厚でコクがあり、人気ナンバーワンの商品となっております。

坂本 このソフトクリームは、舌触りも滑らかで、とても美味しいですね。

山川 2018年には、世界のトップブランドであるカルピシャーニ製の機械を新たに導入いたしまして、食感や風味がさらにパワーアップしております。

このジャージー牛乳ソフトクリームは、JAF とじゃらんの企画した「道の駅 ソフトクリーム総選挙2018」と「道の駅 ひんやりスイーツ総選挙2019」で、なんと2年連続の西日本第2位に選ばれております。

坂本 西日本第2位、それはすごい。

山川 こちらは、今年も8月16日まで投票を受付しておりますので、専用の応募フォームからみなさま、ぜひ投票をお願いします。

坂本 みなさん、ぜひ投票をお願いします。

興味深い話をありがとうございました。

「道の駅くるめ」は、久留米市善導寺町の国道210号線沿いにあります。

営業時間は、午前9時から午後6時までで、毎月第3水曜日が定休日です。

ぜひお出かけください。

なお、8月は午後5時までの営業ですので、ご注意ください。

次回は、『道の駅くるめ 野菜ソムリエ』をテーマにお送りします。

山川さん、来週もよろしくをお願いします。