



IBARAKI sense

## 常陸太田ぶどうフェア

茨城県内一のぶどう生産量を誇る常陸太田市から、上品な甘さとコクが魅力の『巨峰』と、さわやかな甘さが特長の市オリジナルブランド『常陸青龍（ひたちせりゅう）』をIBARAKI senseで販売します！

市内での直売が主なため都内に流通することはほとんどなく、このフェアのみの限定販売です。旬のおいしさがつまった産地自慢のぶどうをこの機会にぜひご賞味ください。皆様のお越しをお待ちしております。

日時◇令和年8月5日（土）・8月25日（金）  
各日 10：30～15：00

場所◇IBARAKI sense  
（東京都中央区銀座1丁目2-1紺屋ビル1F）

\*ぶどうの店頭販売は、フェア後も以下の期間おこないます。

令和5年8月5日（土）～8月13日（日）

令和5年8月25日（金）～9月10日（日）

生産者（JA常陸 常陸太田ぶどう部会青年部）が旬のぶどうを販売します！

販売期間中は、ダイニング「BARA dining」やカフェ「BARA cafe」をご利用の方にぶどうをトッピングサービス！



常陸青龍

糖度は巨峰と同じくらい高く、酸味や渋味が少ないため、さっぱりとした甘さが楽しめます。



巨峰

芳醇な甘さの中にほどよい酸味があり、“ぶどうの王様”といわれています。

### 【店頭申込限定】産地直送販売受付中！

IBARAKI sense限定、産地直送販売を受け付けております！  
直売ならではの完熟のおいしさを産地からお届けします！  
数量限定となりますので、ぜひご来店いただきお申し込みください。

【お届け内容】巨峰2房・常陸青龍2房のセット

【数量】限定20箱（なくなり次第終了いたします）

【お申込】IBARAKI sense店頭にてお申し込みください。

皆様におかれましては、是非この機会に取材へお越しいただくとともに、ご紹介いただきたくご案内いたします。  
なお、取材をご希望される報道関係者様におかれましては、下記問い合わせ先までご連絡をお願いいたします。

【問い合わせ先】※産地に関すること  
常陸太田市役所農政部販売流通対策課  
担当：柿崎  
TEL：0294-72-3111（代）FAX：0294-72-0288  
MAIL：sss@city.hitachiota.lg.jp

※IBARAKI senseに関すること  
茨城県営業戦略部東京渉外局PR・誘致チーム  
担当：松村、木内  
TEL：03-5212-9191 FAX：03-5212-9088  
MAIL：ch.kiuchi@pref.ibaraki.lg.jp

## 【常陸太田市のぶどう】

常陸太田市は阿武隈山地の南端に位置する水はけの良い丘陵地で、カルシウムやミネラル分を多く含む、まさにぶどう栽培に適した土質環境です。昭和34年からぶどう栽培が始まり、昭和36年に『巨峰』の結実に成功し、本格的に生産が始まりました。そこから栽培技術の向上や安定生産に向けた研修、更にハウス施設栽培の導入などにより昭和50年には約40haの栽培面積まで拡大し、**名実共に茨城県内一のぶどう産地**に成長しました。

常陸太田市では、8月上旬よりハウスぶどうの販売シーズンを迎えます。今年も甘さ十分なおいしいぶどうをお届けします。**常陸太田ぶどう部会**が心を込めて育てた、常陸太田の「**巨峰**」と「**常陸青龍**」をぜひ味わってください。

### ■ 常陸青龍 (ひたちせいりゅう)

常陸太田ぶどう部会だけが生産している品種で、そのほとんどが直売で売り切れてしまいます！都内で販売されることはほとんどない、希少なぶどうなのでこの機会にぜひ！

昭和53年、常陸太田市内のぶどう農家が巨峰の実生から育成した黄緑色のぶどうです。平成10～11年に部会青年部において果実・生育特性調査を行い、平成16年に常陸太田ぶどう部会により『常陸青龍』として品種登録されたことにより、**常陸太田市オリジナルブランド『常陸青龍』**が誕生しました。



〈オリジナルロゴ〉



#### 【特長】

常陸太田市オリジナル品種です。色はマスカットのような黄緑色で、**糖度は巨峰と同じくらい高く、一方で酸味や渋味が少ない**ためさっぱりとした甘さが特長です。食べ始めると、くせになる味でやめられなくなるおいしさで、**特に女性の人気が高く、常陸太田市内で生産される数多くの品種の中でも人気上位の品種です。**

生産量が少なく、常陸太田市内の果樹園・直売所以外ではなかなか手に入りにくい希少なぶどうです。

### ■ 巨峰

常陸太田ぶどう部会では「**種あり**」がオススメ！コクがあり糖度が高く、おいしいとされています。種無しの生産も増えています。わざわざ種ありを求めて訪れるお客さんもいます。

昭和36年、3本の苗木にぶどうが結実したことから始まったといわれる常陸太田市の『巨峰』栽培。現在では市内全域で**約50軒**のぶどう生産者が年間**約200トン**もの巨峰を生産しています。

現在、ぶどうは品種改良が進み数多くの品種がつけられています。その中でも不動の人気を誇る、常陸太田ぶどうのメイン品種となっています。



#### 【特長】

「石原早生(いはらわせ)」と「センチアル」を交配してつられ、昭和20年(1945年)に命名された大粒・黒ぶどうの定番品種です。果皮が濃い紫黒色、果肉は淡い緑色をしています。濃厚な甘さの中にほどよい酸味があり、果汁も多く優れた食味です。

食べやすい「種なし巨峰」も生産されるなど、**常陸太田市内で生産されるぶどうの約7割を占めています。**