

マスカット・オブ・アレキサンドリア

岡山県での栽培は、明治19年（1886年）に、御津郡野谷村（現在の岡山市栢谷）の山内善男氏がガラス室で栽培を始めたのが初めである。原産地は高温・乾燥の地であり、日本での栽培は当初困難であったが、先人による幾多の試行錯誤、さらにガラス室を採用したことや、温暖・多照・少雨の瀬戸内の気候が適し、栽培に成功した。以後も多くの人々が栽培技術の研究・向上を重ね、130年を超える長い歴史と全国随一の9割以上のシェアを誇る岡山県を代表する果物となっている。



※マスカットの原産は、北アフリカ（エジプト）とされ、紀元前から栽培されていたとされる。この名は、地中海沿岸のアレキサンドリア港から各地へ広まったことに由来するものといわれている。我が国へは、明治初年にアメリカから導入され、アメリカでの通称がそのまま使用されている。

1 主要特性

- ・「果物の女王」と呼ばれ、透明感のある黄緑色の果粒に、豊かな芳香と気品あふれる食味が特徴である。
- ・果粒表面の白い粉は「果粉（ブルーム）」と呼ばれるもので、ぶどう自身が作り出している「ろう物質」である。果粉は水分の蒸散を防ぐ等の鮮度保持効果があると考えられている（果粉に覆われた果実の商品価値が高い）。

2 データ

(1) 生産状況（令和2（2020）年産）

栽培面積：39 ha（全国1位）※農林水産省特産果実生産動態等調査

(2) 県内の主産地

岡山市（津高、一宮など）、倉敷市（船穂町）等

3 出荷時期

6月～11月

4 おいしい食べ方

果実は房ごと果軸を中心に水洗いして、氷水等で10分程度冷やした後、皮ごと粒のまま口の中に入れる。特有のマスカット香は果皮に多く含まれることから、果実をかんだ瞬間に広がる芳香は格別である。