



ちよつと勉強室 No.76

今回のテーマは **ぶどう**

(1) 基礎知識

ブドウ科のつる性落葉果樹。おもにコーカサスやカスピ海沿岸が原産といわれる欧州ブドウと、北米原産の米国ブドウに大別されます。世界で最も生産量、栽培品種の多い果実で、大半はワインに加工されます。(日本では逆に生食用が殆どで、加工用は少ないです。)紀元前3~4世紀頃にはすでに栽培されており、聖書にも出てきます。また、古代ギリシャでは、ぶどうは豊穡の象徴と考えられており、イランでは特にぶどうとざくろを神聖視しています。

日本のブドウの歴史は、甲州が1,186年(文治2年)に甲斐国八代郡祝村(現在の山梨県勝沼町)で雨宮勘解由あまのみやのかんげゆによって発見され、鎌倉時代初期から栽培されたのが始まりとされています。

ブドウの果粒の表面は白い粉のような物質で覆われていますが、これは、角皮(クチクラ)に含まれる天然のワックス成分で、果粉(ブルーム)と呼ばれるものです。水をはじいたり、病気から果実を保護する働きがあると考えられています。

ブドウは食べやすさ等から種無しが人気ですが、開花時期にジベレリンという、ブドウにもある植物ホルモン剤を房に漬け、花粉の発芽能力を抑えることで種子ができなくなるものです。

(2) 日本の主なブドウ品種

<p>甲州 (東洋系欧州種)</p>  <p>栽培暦800年以上の日本最古の栽培種。白ワインの原料として最高。</p>	<p>巨峰 (欧米雑種)</p>  <p>ブドウの王様と呼ばれ人気が高い。最近では種無しが出回っている。</p>	<p>マスカットオブアレキサンドリア</p>  <p>エジプト原産といわれ、じゃ香に似た芳香と上品な甘さがある。国内では温室栽培。</p>
<p>デラウェア (米国種)</p>  <p>1房が120g前後の、代表的な小粒種。早生で種無しの代表品種。</p>	<p>マスカット・ベリーA(欧米雑種)</p>  <p>山梨県の川上善兵衛氏が1927年に交配した、日本の主要品種。生・醸造兼用</p>	<p>ナイアガラ (米国種)</p>  <p>果皮も果肉も黄緑色。円形の果粒で、酸味が少なく甘みが強い。</p>

(3) 期待されるブドウの成分

ブドウの甘さはブドウ糖と果糖が主で、およそ同じ割合で存在しています。このため甘いけれど後味がすっきりとしています。酸は酒石酸・リンゴ酸でその成分の9割を占めます。

フレンチパラドックスの発表以来ワインが注目されていますが、その原料であるブドウについても研究が進められており、新しい成分が徐々に発見されています。

レスベラトロールは、果皮に多く含まれる強力なポリフェノールです。アメリカでレーズンの研究から発見され、アレルギー症状の改善に役立つことが判りました。また、抗ガン作用も確認されています。

ペントペプチドは、2,000年秋、日本の洋酒メーカーで発表された新たな成分です。この物質は、アミノ酸化合物であるペプチドで、人間の脳内で記憶や学習に関与する物質を破壊する酵素(PEP)の活動を強力に阻害することが判りました。もとはワインから発見されましたが、赤・白を問わず存在すること等から、後に果肉由来によるものと確認されました。健忘症や痴呆症の治療薬としての開発が期待されています。

プロアントシアニジンは、カテキンが結合して変化した物質で、強力な抗酸化作用があります。ブドウの種にしか含まれない成分といわれています。