

美容と健康に自家製の山ぶどうジュース・ジャム作りに挑戦してみませんか

# 実りの秋 山ぶどう 大感謝祭

## 山ぶどう特売

**開催期日** 10月 3日（土）～ 4日（日）

10月 10日（土）～ 12日（月・祝）

10月 17日（土）～ 18日（日）

10月 24日（土）～ 25日（日）

※状況により開催日が変更になる場合があります。

**開催時間** 午前9時から午後4時まで

**開催場所** 道の駅のだ 産直ばあぶる前

**内 容** 山ぶどう 生果販売

**料 金** 1kgあたり 400 円

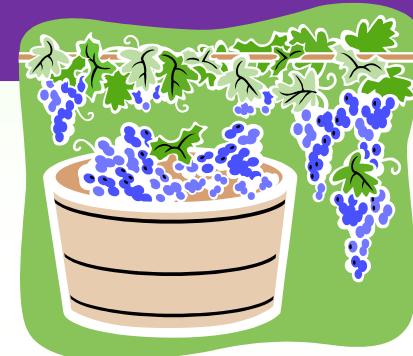
野田村山ぶどう生産組合・野田村産業振興課 0194-78-2926

さわやかな酸味で昔から知られる「山ぶどう」は、野田村で約11haの畠で栽培されており、県内有数の「山ぶどう」産地となっています。

野田村の山ぶどうは、じっくり熟成し、糖度が高い状態で収穫されるため、ジュースにした場合は砂糖を加えなくてもおいしくいただけます。

美容と健康のために山ぶどうをぜひ味わってください。

現在はアンチエイジング（老化防止）の研究も進められています。



### 超簡単！！山ぶどうジュースのつくり方

#### ■材料

山ぶどう2kg（作りやすい分量） →800～1,000CCのジュースができます。

#### ■作り方

- ①山ぶどうを房ごと流水で洗った後、房からはずし、水気を切る。
- ②粒を鍋に入れ、粒をつぶしながら煮立たせないように弱火にかける。
- ③5分ほど火を通した後火を止める。
- ④ざるなどでこして冷ましたら、ハイ出来上がり！

牛乳に入れても炭酸や焼酎で割ってもおいしく飲めますよ！

※そのままでも十分おいしいですが、酸味が苦手という方は砂糖かハチミツを加えるとおいしくいただけます。