

## 11. ブドウ主要品種の支梗を利用した小房栽培への適応性

## [要約]

「オーロラブラック」、「ピオーネ」、「シャインマスカット」を1花穂に2支梗残して整形し、結実後に二次支梗を切除すると、慣行栽培と果粒重、糖度、果皮色、収量が同等の小房が生産でき、特に「オーロラブラック」は房形が良好で秀品率が高い。

[担当] 岡山県農林水産総合センター農業研究所 果樹研究室

[連絡先]電話086-955-0276

[分類] 情報

-----  
[背景・ねらい]

個人消費向けのブドウ商品は、個食化を反映してニーズが高まっており、高品質な小型商品は果専門店等から高い評価を得ている。そこで、支梗を利用して1花穂に2つの小房を栽培する方法を開発し、この栽培法に適した品種を明らかにする。

## [成果の内容・特徴]

1. 「オーロラブラック」、「ピオーネ」、「シャインマスカット」において、花穂整形時に1つの花穂の上部に20～30mm程度の支梗、下部に10～20mm程度の支梗を残し、結実後に着生位置が上の小房の二次支梗を穂軸に近い側から1～4つ切除することで、300g程度の小房を1花穂に2果房生産することができる(図1、2、表1)。
2. 果粒重は、「オーロラブラック」、「ピオーネ」の小房は慣行と同等である。しかし、「シャインマスカット」の小房は慣行に比べて小さい(表1)。
3. 糖度は、「オーロラブラック」、「ピオーネ」の小房は慣行と同等である。「シャインマスカット」の小房は慣行に比べて高い(表1)。
4. 果皮色は、「オーロラブラック」、「ピオーネ」の小房は慣行と同等である(表1)。
5. 収量は、「ピオーネ」の小房は慣行と同等(1.8t/10a)である。「オーロラブラック」、「シャインマスカット」の小房は慣行に比べてやや少ない(表1)。
6. 「オーロラブラック」は房形、果皮色ともに優れることから秀品率が高い。一方、「ピオーネ」は房しまりや果皮色の悪いものが混在しやすく、「オーロラブラック」より秀品率が低い。「シャインマスカット」は房しまりや肩の巻きが悪いため、「ピオーネ」よりも秀品率が低い(図3)。

## [成果の活用面・留意点]

1. 無核肥大処理は、いずれの品種も満開期にジベレリン25ppm+フルメット10ppmを花穂浸漬処理する。また、「オーロラブラック」、「シャインマスカット」は、開花始め期にアグレプト液剤1,000倍液を花穂散布処理する。
2. 「ピオーネ」、「シャインマスカット」は、秀品率を向上させるための技術開発を継続中である。
3. 本果房管理技術は特許を取得しており、現地での生産に当たっては許諾が必要となる。

[具体的データ]

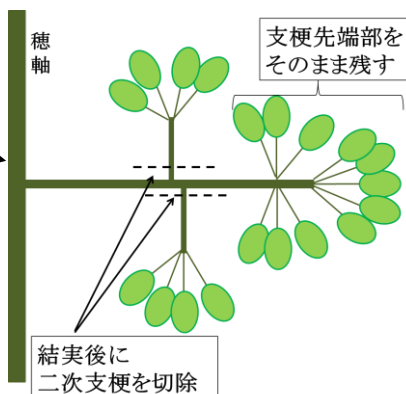


図2 「オーロラブラック」の小房  
矢印の位置で切り離して2果房とする

図1 小房栽培における花穂整形と結実後の二次支梗切除

表1 「オーロラブラック」、「ピオーネ」、「シャインマスカット」の小房の果実品質

品種	処理区	果房重 <sup>z</sup> (g)	果粒重 (g)	糖度 (° Brix)	果皮色 (c.c.)	酸含量 (g/100ml)	収量 (t/10a)
オーロラブラック	小房	298 B <sup>y</sup>	22.1	17.6	7.7	0.42 a	1.6 b
	慣行	685 A	22.8 ns	17.5 ns	7.5 ns	0.37 b	2.0 a
ピオーネ	小房	270 B	18.1	17.4	7.0	0.41	1.8
	慣行	645 A	17.6 ns	17.2 ns	7.3 ns	0.40 ns	1.8 ns
シャインマスカット	小房	276 B	16.2 B	19.4 A	-	0.28 A	1.9 b
	慣行	742 A	17.6 A	18.8 B	-	0.25 B	2.3 a

<sup>z</sup>小房区の果房重は1穂軸上に着生させた2果房を切り分けたとときの1果房の重さを示す

<sup>y</sup>t検定により英大文字は1%水準、英小文字は5%水準で同一品種の異符号間に有意差あり、nsは有意差なし

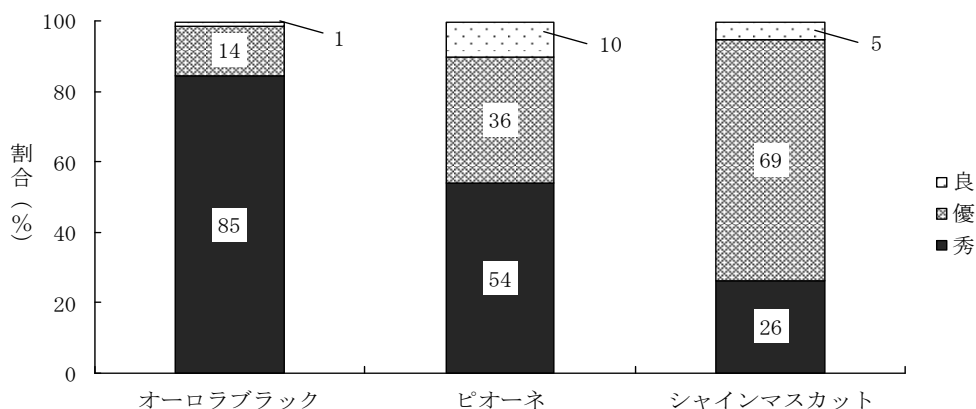


図3 「オーロラブラック」、「ピオーネ」、「シャインマスカット」の小房の等級別割合

[その他]

研究課題名：個人消費スタイルに即したブドウ生産技術の開発

予算区分：県単（ブランディングを目指した新技術開発事業）

研究期間：2014～2016年度

研究担当者：中島 譲、安井淑彦、平井一史

関連情報：1) 特許第5751507号「無核ブドウの房づくり方法、及びその方法によって生産される生食用ブドウ」

2) [平成15年度試験研究主要成果、29-30](#)