

令和2年度 岩手県農業研究センター試験研究成果書

区分	普及	題名	耐寒性が強く、ワイン品質が優れる、赤ワイン向け醸造専用ぶどう品種「アルモノワール」		
[要約] 醸造用ぶどう「アルモノワール」は、北上市（農業研究センター）において9月中旬に収穫可能な赤ワイン向け品種である。耐寒性が強く、裂果も少ないため栽培が容易で、酒質が優れる。					
キーワード	醸造用ぶどう	栽培容易	ワイン品質	園芸技術研究部 果樹研究室	

1 背景とねらい

近年、本県では、新規にワイナリーを開設する事例が多く見られ、県内産の優良なぶどうから生産されたワインに対する評価も高まってきている。

今後、醸造用ぶどうの一層の生産拡大に向け、9月中旬に成熟し、耐寒性が強く果実品質が良好な品種を栽培する必要があるが、選択可能な品種は限られている。

本醸造用ぶどう品種「アルモノワール」は、2000年から系統適応性検定試験により、本県を含む全国的な栽培試験が行われ、耐寒性が強く、寒冷地におけるワイン品質が優れており、本県に適した赤ワイン向け醸造専用ぶどう品種として有望であるので、その特性を紹介する。

2 成果の内容

(1)「アルモノワール」は、北上市（農業研究センター）において9月中旬に収穫可能で、糖度が高く果実品質は良好で、「メルロ」と比較し収量性が高い（表1）。

(2)「アルモノワール」の発芽期は「メルロ」よりもやや遅いが、開花期はほぼ同時期である（表2）。花振り性は少なく、裂果はほとんど発生しないため、栽培は容易である（表3、図1）。

(3)「アルモノワール」のワインは、色が濃く、官能評価において「メルロ」と同等の評点が得られ、ワイン品質に優れる（表4）。

3 成果活用上の留意事項

(1)本品種は、山梨県果樹試験場において、「カベルネ・ソーヴィニヨン」に「ツヴァイゲルトレーベ」の交雑実生から選抜され、2009年に品種登録されている。

(2)本品種の耐寒性は「ツヴァイゲルトレーベ」並みとされており（参考資料(2)）、農業研究センターにおいて凍寒害による不発芽等の発生は見られていない。また、慣行防除により、問題となる病害虫は発生していない。

(3)本品種は、棚仕立て及び垣根仕立てともに栽培可能である。

(4)本品種のワインは、2013～2017年に岩手県工業技術センターで実施した醸造試験において、安定して高い評価が得られている（参考資料(3)）。

4 成果の活用方法等

(1)適用地帯又は対象者等

ア 適用地帯 ぶどう栽培地域

イ 対象者等 県内ワイナリー、醸造ぶどう生産者及び農業普及員等栽培指導者

(2)期待する活用効果

ア 品種選択の幅が広がるとともに、安定生産が可能であるため、醸造用ぶどうの生産拡大につながる。

イ 普及見込み面積 2.0 ha（10年後）

5 当該事項に係る試験研究課題

(H30-18)醸造用ぶどう品種の選抜と栽培技術の確立

(1000)優良品種の特性把握及び選抜[H30～R4/県単、令達、独法委託]

外部資金課題名：食料生産地域再生のための先端技術展開事業 JPJ000418（社会実装促進業務委託事業）

6 研究担当者 大野浩

7 参考資料・文献

(1)岩手県工業技術センター研究報告 15：92-95、2008 赤ワイン用ぶどうの醸造試験

(2)山梨県果樹試験場研究報告 12：11-20、2011 赤ワイン向けブドウ新品種「アルモノワール」

(3)岩手県農業研究センター 2018、ブドウ新品種の導入による新たな加工品開発マニュアル（食料生産地域再生のための先端技術展開事業成果マニュアル）

8 試験成績の概要（具体的なデータ）

表1 「アルモノワール」及び対照品種の果実品質（2017～2020年の平均）

品種名	収穫期 (月/日)	房重 (g)	粒重 (g)	糖度 (Brix)	酸度 (g/100ml)	収量 (kg/10a)
アルモノワール	9/13	270	2.2	18.4	0.80	1,174
メルロ	9/15	194	2.0	17.9	0.93	941

注) 試験樹の概要(表2も同じ)：露地、改良マンソン棚、中梢剪定、植栽距離3m×5m、台木5BB、アルモノワール2000年、メルロ2014年定植。

表2 「アルモノワール」及び対照品種の生態（月/日、2017～2020年の平均）

品種名	発芽	開花始	満開期	落花期
アルモノワール	5/8	6/18	6/21	6/26
メルロ	5/4	6/18	6/21	6/27

表3 「アルモノワール」及び対照品種の特性（2020年）

品種名	花振り性	果皮色	香気	渋み	着粒密度	裂果性
アルモノワール	少	紫黒	無	無	やや密	無
メルロ	少	紫黒	無	無	やや密	無～少

注) 調査項目は、ブドウ系統適応性検定試験調査方法Ⅱ-2(醸造用)による。

花振り性：少、多。 着粒密度：粗、中、密。

裂果性：無、極少、少、中、多、極多（極少は裂果粒の割合が0～5%未満）。

表4 「アルモノワール」及び対照品種のワイン品質（岩手県工業技術センター、2008年）

品種名	アルコール分 (%)	総酸 (%)	エキス分 (g/100ml)	色調 (530nm ×10)	評点 (10点満点)	短評
アルモノワール	11.2	0.60	3.5	0.75	6.7	穏やかで飲みやすい、 スパイシー
メルロ	10.6	0.60	3.3	0.34	6.7	柔らか、バランス良い、 酸味強い

注) エキス分：ワイン中の不揮発性成分

評点：岩手県工業技術センター醸造担当職員（官能評価の有資格者）による官能評価（外観、香り、味）

データは参考文献1より抜粋したもの。



図1 「アルモノワール」(左)及び「メルロ」(右)の果房