

平成18年度試験研究成果書

区分	指導	題名	ぶどう「シャインマスカット」の特性評価		
[要約] ぶどう品種「シャインマスカット」は、糖度 18%程度、酸度 0.2 ~ 0.3 程度と食味に優れ、マスカットの強い芳香を有する 9 月下旬に収穫できる黄緑大粒種である。					
キーワード	ぶどう	シャインマスカット	大粒種	園芸畑作部果樹研究室	

1 背景とねらい

ぶどう「シャインマスカット」は(独)果樹研究所が「安芸津 2 1 号(スチューベン×マスカットオブアレキサンドリア)」に「白南」を交配し育成した品種であり、平成 18 年 3 月に種苗登録されたが、ウイルスの保毒により、苗木の生産販売が 2 ~ 3 年遅れることが予想されている。

しかし、収穫期が「紅伊豆」と同時期の 9 月下旬であり、かつ、芳醇なマスカット香を有する大粒系品種であるため、苗木の入手が容易になると、県内での普及が期待されることから、ぶどう栽培指導者への周知のため指導に供する。

2 成果の内容

(1) 特性の概要

- ア 発芽期、開花期は「紅伊豆」と同時期からやや遅い程度、収穫期は「紅伊豆」とほぼ同時期で、岩手県中南部においては、9 月下旬頃である(表 1)。
- イ 果房の大きさはジベレリンを処理することにより着粒が安定し 400g 程度となる(表 2)。果粒は短楕円であり、ジベレリン処理を行うと卵形果が混入する場合がある。粒重は 9g 程度と「紅伊豆」よりやや小さい(表 1、4)。
- ウ 果皮色は黄緑で外観に優れる。果皮と果肉の分離は中程度であり、ジベレリン処理により皮離れが悪くなるが、皮ごと食べることができる。肉質は硬く崩壊性である。香りはマスカット香が非常に強い(表 4)。
- エ 糖度は 18%程度であり、酸は 0.2 ~ 0.3 程度と低く、そのため食味は良く、濃厚な甘みを感じるため、評価は高い(表 1、図 1)。
- オ 裂果はほとんど見られず、脱粒性は「紅伊豆」ほど強くない。日持ち性は中程度であるが、穂軸の褐変が早い(表 4)。

3 成果活用上の留意事項

- (1) 育成元である(独)果樹研究所の樹にウイルス保毒が確認されたため、ウイルスフリー化後、平成 19 年 2 月に種苗会社等に穂木の配布が予定されている。しかし、その量は少なく、苗木の生産販売は 2 ~ 3 年後の見込みである。
- (2) 収穫期の幅が広く、収穫前期から十分な食味を有し、収穫後期でも果実品質の変化が少ない(表 3)。
- (3) 耐寒性はキャンベルよりやや弱い程度であると考えられるが、冬期間は主幹にわらを巻くなど対策を実施する。
- (4) 植え付け時期は凍寒害防止のため、春植とする(4 月上旬~中旬)。
- (5) 排水の悪い園地では枝が徒長し凍寒害を受けやすく枯死の原因となるので、植栽にあたっては暗渠など排水対策を行う。
- (6) 仕立て法は、平棚長梢仕立てとする。
- (7) 過着果は品質低下の原因となるばかりではなく、耐寒性、翌年の収量、品質等にも影響する。

4 成果の活用方法等

(1) 適用地帯又は対象者等

- ア 昭和 61 年参考事項「ぶどう栽培の気象条件からみた栽培適地図」のキャンベルの栽培に合致する地域とし、重粘な土壌、排水不良地帯、奥羽山系多雪地帯は除く。
- イ 県内ぶどう栽培指導者

(2) 期待する活用効果

- ア 苗木販売時における生産者への指導の徹底が図られる。

5 当該事項に係る試験研究課題

(8 2 9) キャンベル・紅伊豆等にかわる耐寒性大衆嗜好品種の育成及び選抜
 (2 0 0 0) 国内外育成の寒冷地向き品種の選抜(平成 14 年～ 22 年、令達)

6 参考資料・文献

平成 1 1 年～平成 1 7 年 果樹試験成績書(一部未定稿)
 昭和 1 1 年～平成 1 5 年 果樹系統適応性・特性検定試験成績検討会資料
 昭和 6 1 年度 参考事項「ぶどう栽培の気象条件からみた栽培適地図」

7 試験成績の概要(具体的なデータ)

表 1 シャインマスカット(無核)の年次別生態および果実品質

年次	発芽期	満開期	収穫日	房重 (g)	粒重 (g)	糖度 (Brix%)	酸度 (g/100ml)
2005	5/5	6/24	9/22	503	7.7	18.9	0.33
2006	5/9	6/26	9/25	429	9.7	18.5	0.21
紅伊豆	5/5	6/25	9/25	349	13.3	18.7	0.40

: H17 ~ 18 の 2 カ年平均 台木: 5 B B 供試圃場: 岩手農研圃場

表 2 シャインマスカットのジベレリン処理別果実品質(2006)

	房重 (g)	粒重 (g)	糖度 (Brix%)	酸度 (g/100ml)
ジベレリン無処理	269	9.7	18.5	0.40
ジベレリン処理	429	9.7	18.5	0.21

1 回目(ジベレリン 25ppm+スレプトマイシン 200ppm)6/29
 2 回目(ジベレリン 25ppm)7/12

表 3 シャインマスカットの収穫日別果実品質(2006)

収穫日	糖度 (Brix%)	酸度 (g/100ml)
9/20	18.0	0.25
9/25	18.5	0.21
10/2	18.8	0.21

第 4 表 シャインマスカットの特性

品 種	台木	樹勢	台負け	果肉硬度	香气	渋味	裂果性	着粒
シャインマスカット	5BB	強	無	硬	M	無	無	中
紅伊豆	5BB	強	少	軟	無	無	少	中

品 種	果粒形	果皮色	はく皮	果肉特性
シャインマスカット	短楕円	黄緑	中	中間
紅伊豆	円	赤褐	易	塊状

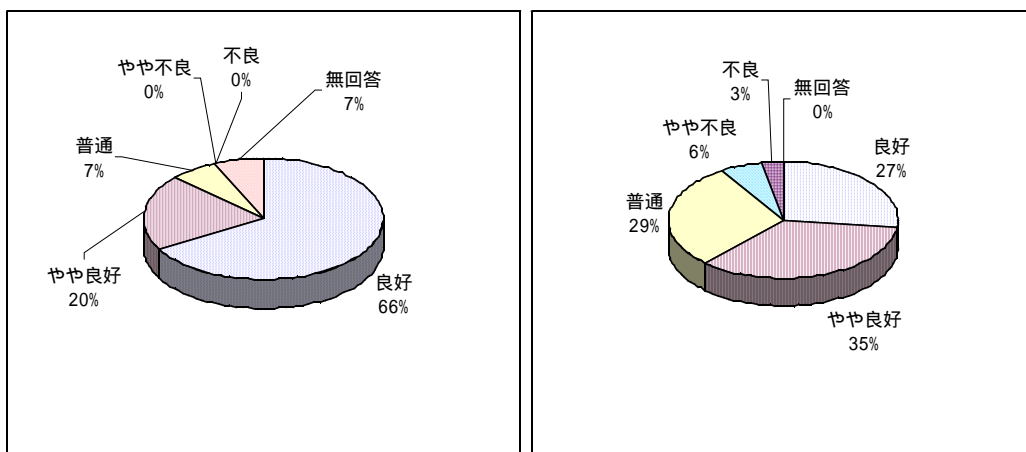


図 1 食味アンケート結果(2006)

- ・対象者は左図が盛岡地区生産者、右図が指導農業士および関係機関
- ・調査人数は左図が 1 5 人、右図が 3 7 人
- ・取りまとめは中央、盛岡各普及センター