

令和元年度 岩手県農業研究センター試験研究成果書

区分	普及	題名	酒質に優れ、栽培が容易な醸造用白色ぶどう品種「モンドブリエ」	
[要約] 醸造用ぶどう「モンドブリエ」は、北上市（農業研究センター）において9月下旬～10月上旬に収穫可能な白色品種である。裂果が少なく栽培が容易で、酒質が優れる。				
キーワード	モンドブリエ	醸造用ぶどう		園芸技術研究部 果樹研究室

1 背景とねらい

近年、国産ワインに対するニーズが高まっており、本県においても新規にワイナリーを開設する事例が多く見られている。また、本県産の優良なぶどうから生み出されたワインに対する評価も高まってきている。

醸造用ぶどうの一層の生産拡大に取り組むためには、本県の気象条件に適し、耐寒性を有し、果実品質が優れる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。

醸造用ぶどう新品種「モンドブリエ」は、系統適応性検定試験により2008年から全国的に栽培試験を行っているが、寒冷地においても生育が良好で果実品質も優れており、本県に適した醸造用白色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)「モンドブリエ」は、北上市（農業研究センター）において、9月下旬～10月上旬に収穫可能で糖度が高く果実品質が良好である（表1、図1）。

(2)「モンドブリエ」は、発芽期はやや早い、開花期は「シャルドネ」とほぼ同じである。樹勢は強めであるが、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2、3）。

(3)「モンドブリエ」のワインは、官能評価において「シャルドネ」と同等の評点が得られ、酒質に優れる。また、特有の芳香（マスカット香）を持っている（表3、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育成され、2016年に品種登録されている。

(2)本品種は、果房への小果粒の混入及び収穫期の果粒に黒斑発生が認められる（図2）。いずれも、ワイン品質に影響は無いことが報告されている。

(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（以上、参考文献(1)）。

(4)本品種は、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。

(5)本品種は、醸造品種の中では、べと病に罹病し難く、農業研究センターの露地栽培における通常防除下でべと病の発生は見られていない。

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 ぶどう栽培地帯

イ 対象者等 県内ワイナリー、醸造ぶどう生産者及び栽培指導者

(2)期待する活用効果

ア 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 0.5ha（5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]

外部資金課題名：新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業（地球温暖化に対応したブドウ及びウメ新品種の開発と温暖化に伴う適地変化予測）

6 研究担当者 大野 浩、佐々木 真人

7 参考資料・文献

(1)山梨県果試研報15号：1-11、2017 白ワイン向けブドウ新品種「モンドブリエ」

(2)地方独立行政法人岩手県工業技術センター最新成果集2015～2017

(3)平成24～30年度 岩手県農業研究センター果樹試験成績書

8 試験成績の概要（具体的なデータ）

表1 「モンドブリエ」及び対照品種の果実品質（2012～2019年（2018年を除く）の平均±標準偏差）

品種名	収穫期 (月/日)	房重 (g)	粒重 (g)	糖度 (° Brix)	酸度 (g/100ml)	含核数 (個)	収量 (kg/樹)
モンドブリエ	10/2±11	154±25	2.2±0.4	19.5±1.6	0.99±0.11	1.5±0.3	22±2
シャルドネ	9/25±15	179±45	2.1±0.2	17.5±1.5	0.90±0.13	2.2±0.1	13±4

注) 試験樹の概要(表2以降も同じ)：2008年定植、露地、改良マンソン棚、中梢剪定、植栽距離3m×5m、台木101-14。2018年は鳥害が認められたため、データを除外した。

表2 「モンドブリエ」及び対照品種の生態
(2012～2019年の平均)

品種名	発芽	開花始	満開期	落花期
モンドブリエ	4/30	6/13	6/16	6/21
シャルドネ	5/3	6/15	6/17	6/23

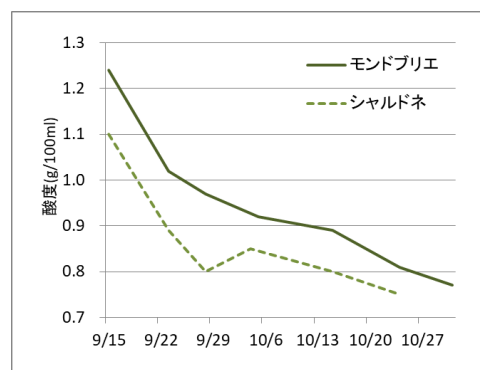


図1 酸度の推移(2012年)

表3 「モンドブリエ」及び対照品種の特性（2010～2013年）

品種名	花振り性	果皮色	香り	渋み	着粒密度	裂果性
モンドブリエ	少	黄緑～黄白	マスカット	無	中～密	極少
シャルドネ	少	黄緑～黄白	無	無	密	極少

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 「モンドブリエ」及び対照品種のワイン品質
(岩手県工業技術センター、2012～2017年の平均±標準偏差)

品種名	アルコール分 (%)	エキス分 (%)	総酸含量 (g/100ml)	評点 (10点満点)
モンドブリエ	11.7±0.6	3.05±0.48	0.81±0.06	6.1±0.5
シャルドネ	11.8±0.4	2.91±0.78	0.73±0.06	5.9±0.5

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（色調、香り、味）。



図2 「モンドブリエ」の果房