

4. ブドウ醸造専用種の選定について（園試大迫試験区）

(1) 背景とねらい

県産ワインの原料は生食用品種を使用してきたが、消費需用の増加にともない本県に適する醸造専用種の選定が要請されてきた。これまでの試作および試験醸造結果にもとづいて、耐寒性強く、多収、良質で酒質の良い品種を選定したので参考に供する。

(2) 技術内容

- 1) 品 種 赤ワイン用 メルロー
白ワイン用 S-9110 リースリング・リオン
- 2) 適応地域 メルロー、リースリング・リオン 県中部以南
S-9110 県下全域

(3) 指導上の留意点

1. 醸造専用種の栽培にあたっては、あらかじめ原料ぶどう受入れ側との合意が必要である。
2. 果実は酒質の関係で糖度の高い完熟したものが要求されることから着果量など、栽培管理技術については関係機関の指導のもとに安定生産を行うこと。
3. 此等品種は欧州系で特にべト病の発生が多いので一般防除の他に6月下旬以降7月中旬迄(3回)6-4式ボルドー、又はジネブ剤500倍によるべト病防除が必要である。
4. 奥羽山系等火山灰土壌では徒長し易く冬枯れを生じ易いので徒長させないよう肥培管理に注意する。
5. 各品種の目標生産量及び買入予定価格より試算した醸造品種の収益性は、生食用キャンベルとの対比ではほぼ同等かやや有利とみられる。

品 種	基準収量	基準糖度	基準単価	収 益
キャンベル	1.5 t/10a	14°	150円/Kg	225千円
メルロー	1.3	18	180	234
S-9110	2.2	17	100	220
リースリング・リオン	1.5	18	180	270

(注) キャンベルは生食用平均手取価格

(4) 試験成績の概要

- 1) 試験課題名 ブドウ品種適応性試験
 〃 系統適応性検定試験
- 2) 試験年次および場所 昭和47年～54年岩手県園芸試験場大迫試験地
- 3) 試験方法 1品種1～5樹、長梢棚仕立及び垣根仕立
 (品種適応23品種、系統、系統適応8品種系統)
- 4) 試験結果
- (1) メルロー 7年生、垣根仕立、49年初結実、熟期は10月上～中旬、糖度が高く、酒質は極めてよい。耐寒性やや弱い。房は中位で収量はやや少ない。
- (2) S-9110 8年生、長梢棚仕立、50年初結実、熟期9月下旬～10月上旬、糖度やや低いが大房で豊産、耐寒性は強い。酒質は中で収穫前の裂果がやや多い。
- (3) リースリング・リホン 6年生、長梢棚仕立、50年初結実、熟期10月上～中旬、糖度高く、大房で豊産、酒質上、耐寒性はやや弱い。

(5) 主要成果の具体的データー

表1 品種特性表

品 種	年 度	開 花 期	収 穫 期	病害虫の発生程度	耐 寒 性	花 振
キャンベル・ アーリー	54	6.22	9.28	晩腐中 灰カビ中	強 強	
	53	6.20	9.1	〃中 〃中		
	52	6.27	9.12	〃多 〃中		
	51	6.24	9.30			
	50	6.21	9.16			
メルロー	54	6.27	10.16	灰カビ 少	やや弱	中
	53	6.28	10.4	マメコガネ 少		
	52	7.5	10.14	ベト、サビ 少		
	51	7.6	10.15	マメコガネ多		
	50	7.5	10.2			
リースリング・ リオン	54	6.26	10.16	ベト 少	中	
	53	6.28	10.24	黒痘微 ハダニ少		
	52			〃多 ベト 中		
	51	6.30	10.8	〃中		
	50	7.3	9.27			
S-9110	54	6.27	9.27		強	
	53	6.30	10.7	マメコガネ少、ハダニ微		
	52	7.5	9.30	ベト多、サビ少		
	51	7.7	9.27	灰カビ中		
	50	7.7	9.16			

花房の形	平均果房重 g	平均果粒重 g	果皮色	肉質	糖度 %	酸度 %	裂果の多少	品質概評
円筒	493.4	7.7	紫黒	軟	14.8	0.19		酒質 下の上
	347.8	4.4			17.0	0.38		
	320.0	5.6			14.6			
	340.0	5.7			14.0			
		5.5			17.0			
円錐	222.2	2.3	紫黒	ややしまる	16.2	1.16		酒質 上
	128.2	1.3			18.0	0.72		
	81.7	2.0			13.6			
	153.0	1.9			15.3			
		1.5			16.1			
有岐 円錐	351.4	3.5	黄緑	ややしまる	18.0	1.58		酒質 上
	274.6	2.3			18.7	0.90		
	345.0	2.5			16.6			
		1.3			16.5			
円錐	352.2	3.7	黄緑	やや硬	15.2	0.86	中	酒質 中
	317.1	2.5			17.5	0.61	〃	
	188.9	2.5			14.0			
	399.5	2.6			14.7		中	
		2.1			15.6			

表2 醸造試験成績

品 種	香	色	味
メルロー	芳香有	鮮紅色	程よい渋味有 旨ロタイプ
リースリング・リオン	芳香有	淡黄色～緑黄色	きれい 旨ロタイプ
S-9110	特長香有 (薄いキャンベル臭)	淡黄色～黄色	濃味 旨ロタイプ
キャベンアーリー	キャンベル臭あり	濃紅色	味が濃い

(6) 残された問題点

- 1) 熟期が早く、酒質の良い耐寒性多収品種の選抜。
- 2) 省力仕立法における適応性の検討。

(7) 参考資料

昭和49～54年度 大迫試験地試験成績

昭和50～53年度 果樹部試験成績

昭和53年度 試作展示圃試験成績

参 考 資 料

本場 果樹部成績 (北上市飯豊)

品 種	年 度	収 穫 期	果房重 g	果粒重 g	糖 度 %
メルロー	53	10.11	70.4	1.5	16.2
S-9110	53	9.25	295.5	2.6	20.8
	52	10.5	121.2	2.4	19.1
	50	10.13	—	2.5	15.4
	53	9.25	350.1	2.3	21.4
リースリング・リオン	52	10.5	240.1	3.8	18.6
	51	10.7	340.1	—	18.4

試 作 展 示 圃 成 績 (一ノ関)

メルロー	58	9.20	77.5	1.3	18.8
リースリング・リオン	58	9.25	118.1	1.8	17.9