

令和6年度 岩手県農業研究センター試験研究成果書

普及	耐寒性に優れ、裂果や病害が少なく、栽培が容易な醸造用白色ぶどう品種「ヤマブラン」
【要約】醸造用ぶどう「ヤマブラン」は、北上市において10月上旬～中旬に収穫可能な白色品種である。耐寒性に優れ、裂果や病害の発生が少ないため栽培が容易で、酒質にも優れる。	

1 背景とねらい

本県では、近年、地元産原料でのワイン醸造を目的としたワイナリーの新規開設数が増加しており、それとともに、醸造用ぶどうの栽培面積拡大と成園化が進んでいる。しかし、現在栽培されている品種の多くは、近年の気象変動を主因とした裂果や病害の発生が認められており、出荷時の選別作業に多くの労力を要している。このため、醸造用ぶどうの一層の生産拡大を図るには、近年の本県気象条件に適した耐寒性や耐病性を有し、果実品質に優れる品種を選抜する必要がある。

醸造用ぶどう品種「ヤマブラン」は、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 内容

- (1) 「ヤマブラン」の発芽期は「モンドブリエ」や「シャルドネ」とほぼ同じで、開花期はやや早い。果粒の裂果は認められず、耐寒性に優れる。(表1)
- (2) 「ヤマブラン」は、北上市において、10月上旬～中旬に収穫可能で、糖度が高く果実品質が良好であり、「モンドブリエ」と比較し収量性が高い。また、本県県北部と県中部において果実品質に大きな差はなく、県内全域で栽培が可能である(表2)。
- (3) 「ヤマブラン」は、露地栽培条件下で、かつ、成熟に伴い酸度が低下した状態においても、「シャルドネ」と比較して晩腐病の発生が少ないことから、栽培は容易である(表3)。
- (4) 「ヤマブラン」のワインは、官能評価において、「モンドブリエ」と比較し香りはやや劣るが、味において同等の評点が得られ、酒質に優れる(表4)。

3 活用方法等

- (1) 適用地帯又は対象者等 県内全域 県内ワイナリー、醸造用ぶどう生産者、農業普及員、J A営農指導員
- (2) 期待する活用効果 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。普及見込面積：3.0ha(10年後)

4 留意事項

- (1) 本品種は、山梨大学において「ピノ・ノワール」に(ヤマブドウ×「ピノ・ノワール」)を交配して育成され、平成12年に品種登録されている。
- (2) 本品種は、棚仕立てでも栽培可能である(以上、参考文献)。
- (3) 本品種は、農業研究センターの慣行防除において、問題となる病虫害は発生していない。

5 その他

- (1) 関連する試験研究課題
(R5-11)本県に適した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[R5～R9/県単]
- (2) 参考資料及び文献等
ア 山梨大学ワイン科学研究センター研究報告 vol. 32(1997):pp23-39「新品種・白ワイン用ぶどう「ヤマ・ブラン」の品種登録」

6 試験成績の概要（具体的なデータ）

表1 「ヤマブラン」及び対照品種の生態と特性（R4～R6の平均）

品種名	生態（月/日）						特性		
	発芽	展葉	開花始	満開期	落花期	ウヰェルゾン期	花振り性 ^{※1}	裂果性 ^{※2}	耐寒性 ^{※3}
ヤマブラン	4/27	5/2	6/4	6/8	6/13	9/1	少	無	強
モンドブリエ	4/23	4/30	6/11	6/15	6/20	8/11	やや多	少	強
シャルドネ	4/29	5/5	6/14	6/17	6/23	8/15	少	少	やや強

※1 花振り性：無～多。※2 裂果性：無、極少、少、中、多、極多（少は裂果粒の割合が5～10%未満）。

※3 耐寒性：弱～強（寒さによる枯死枝や枯死樹の出方、不発芽の多少を観察して判定する）。

注1）ブドウ系統適応性検定試験調査方法Ⅱ-2（醸造用）をもとに評価した。

試験樹概要：【ヤマブラン（北上市）】【モンドブリエ】H30年定植、垣根棚、長梢せん定、植栽距離1m×3m、台木5BB。【シャルドネ】H20年定植、改良マンソン棚、短梢せん定、植栽距離3m×5m、台木101-14。【ヤマブラン（野田村）】H30年定植、垣根棚（下垂方式）、短梢せん定、植栽距離3m×6m、台木5BB。

表2 「ヤマブラン」及び対照品種の果実品質

品種名	産地	収穫期 (月/日)	房重 (g)	粒重 (g)	糖度 (Brix)	酸度 (g/100ml)	換算収量 (kg/10a)
ヤマブラン		10/9	104.6	1.3	20.3	0.85	775.8
モンドブリエ	北上市	9/28	106.4	2.4	19.4	0.91	517.0
シャルドネ		9/19	138.8	2.3	17.5	0.96	—
ヤマブラン	野田村	10/4	82.9	1.3	19.1	1.24	—

注1）ヤマブラン（野田村）はR4～R5の平均、シャルドネはR3～R5の平均、その他品種はR3～R6の平均。

表3 「ヤマブラン」及び対照品種の果房における晩腐病発生状況（R6）

品種名	調査日 (月/日)	調査 果房数	発病指数 ^{※1} 別房数				発病率 (%)	発病度 ^{※2}	酸度 ^{※3} (g/100ml)
			0	1	2	3			
ヤマブラン	9/4	110	110	0	0	0	0.0	0.0	1.74
	10/10	110	102	8	0	0	7.3	2.4	0.63
シャルドネ	9/4	139	8	43	26	62	94.2	67.4	0.84

※1 発病指数 0（無）：0%、1（少）：～40%、2（中）：40～80%、3（多）：80%

※2 発病度： Σ （発病指数×発病果数）／（3×調査果房数）×100

※3 酸度：9/4は10房から2粒ずつ採取し20粒調査。10/10は10房から10粒ずつ採取し100粒調査。

注1）収穫適期は、ヤマブランを10月上旬、シャルドネを9月中旬として調査。シャルドネは、9/4調査後、収穫適期を迎える前に晩腐病等の影響で収穫量は皆無となった。

表4 「ヤマブラン」及び対照品種のワイン品質（岩手県工業技術センター、R2～R5の平均（R4を除く））

品種名	ワインの成分			官能評価 ^{※2}				
	アルコール分 (%)	エキス分 ^{※1} (%)	総酸含量 (g/100ml)	外観 ^{※3}	香り ^{※4}	味 ^{※4}	総合評価 ^{※5}	コメント ^{※6}
ヤマブラン	12.3	2.2	9.0	1.9	3.5	3.4	6.2	柑橘香 味に奥行き有り はっきりとした酸
モンドブリエ	12.3	1.9	7.9	2.0	3.8	3.4	6.9	フルーティーで 華やかな香り ボディ感あり 甘酸のバランスが良い

※1 エキス分：ワイン中の揮発性成分 ※2 官能評価：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含む）による。

※3 外観（2点満点）0：不可、1：可、2：良 ※4 香り及び味（5点満点）0：不可、3：良、5：優

※5 総合評価（10点満点）0：不可、5：良、10：優 ※6 コメント：R5の評価内容から抜粋

【担当】園芸技術研究部 果樹研究室

補足資料



図1 「ヤマブラン」の果房