

研究レポート No. 1156



裂果や病害の発生が少ない品種をお探しの方にお勧め！ 醸造用白色ぶどう品種「ヤマブラン」

【概要】

- 1 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す。また、本県県北部と県中部で果実品質に大きな差はなく、耐寒性に優れ、県内全域で栽培が可能です（表 1）。
- 2 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晩腐病の発生が少なく、栽培は容易です（表 2、図 1）。また、果粒の裂果は認められません。
- 3 ワインの官能評価は、「モンドブリエ」と比較し香りはやや劣りますが、味において同等の評点が得られ、酒質に優れます（表 3）。



図 1 「ヤマブラン」の果房

【試験データ等】

表 1 「ヤマブラン」及び対照品種の果実品質

品種名	産地	収穫期	房重	粒重	糖度	酸度	換算収量
		(月/日)	(g)	(g)	(Brix)	(g/100ml)	(kg/10a)
ヤマブラン	北上市	10/9	104.6	1.3	20.3	0.85	775.8
モンドブリエ		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 R 4～R 5 の平均、シャルドネは R 3～R 5 の平均、その他品種は R 3～R 6 の平均。

表 2 「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（R 6）

品種名	調査日	調査 果房数	発病指数房数				発病率 (%)	発病度	酸度 (g/100ml)
	(月/日)		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

表 3 「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、R 4 除く R 2～R 5 の平均）

品種名	ワインの成分			官能評価				
	アルコール分	エキス分	総酸含量	外観	香り	味	総合評価	コメント
	(%)	(%)	(g/100ml)					
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

【令和 6 年度成果】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」(R6-普-01)