通し番号	5154

分類番号	R04-34-12-13

ブドウ‘シャインマスカット’の大房化が果実品質に及ぼす影響

［要約］　ブドウ‘シャインマスカット’を70粒程度の大房にすると、慣行の50粒程度の房よりも果房全体および果房下部の糖度が低下する。また、糖度が低い果粒の割合が増加し、糖度のばらつきも大きくなる。

神奈川県農業技術センター・生産技術部　　連絡先 0463-58-0333

［背景・ねらい］

県内で栽培面積が増加しているブドウ ‘シャインマスカット’は、消費者が大きな房を求めており、また着果過多による着色不良の恐れがないため、全県的に大房化が進んでいる。しかし、大房化は着粒位置によって糖度にばらつきが出るなど、品質の低下が懸念されている。そこで、着粒数と果実品質の関係について調査し、大房化が果実品質に及ぼす影響を明らかにする。

［成果の内容・特徴］

1　慣行の50粒程度の着粒数より多い70粒程度の大房になると果房全体の糖度が低下する。10粒重への影響は試験年度により異なり判然としない（表１）。

2　果房を上部、中部、下部に三分割した場合、大房区の果房下部の糖度は慣行区より低く、ばらつきが大きくなる傾向が認められる（表２、一部データ略）。

3　果粒別の糖度は、大房区は慣行区より糖度が低い果粒の割合が多い（図１）

［成果の活用面・留意点］

1　当該試験研究成果は、11年生（2022年時点）のＨ型短梢せん定樹（50㎡/樹）を用いた結果である。

2　房作りと摘粒で目標の着粒数に調整し、両区とも目標収量が1.5t/10aとなるよう果房数を調整した。

3　無核化処理として、満開期にジベレリン25ppm(ホルクロルフェニュロン３ppm加用)の花房浸漬、満開10～15日後にジベレリン25ppmの果房浸漬を行った。

［具体的データ］

表１　各試験区の収量および果房全体の果実品質

試験年	試験区	収量 (t/10a)	果房重 (g)	粒数	10粒重 (g)	糖度[z] (° Brix)
2020	大房区	1.36	858.0	72.0	130.4	16.8±2.0
	慣行区	1.31	606.2	49.5	133.3	16.6±1.9
	有意性[y]	n.s.	−	−	n.s.	n.s.
2021	大房区	1.48	914.0	71.9	125.9	15.8±2.6
	慣行区	1.63	746.5	52.9	143.7	17.1±2.3
	有意性[y]	**	−	−	**	**
2022	大房区	1.18	809.5	80.0	103.7	18.9±1.6
	慣行区	1.08	545.1	52.1	104.2	19.4±1.5
	有意性[y]	n.s.	−	−	n.s.	*

z：平均値±標準偏差
y：有意性はt検定による（*：5%、**：1%）、n.s.は有意差なし

表２　各試験区の果房下部の果実品質

試験年	試験区	10粒重 (g)	糖度[z] (° Brix)
2020	大房区	126.7	16.3±2.1
	慣行区	128.8	16.3±1.9
	有意性[y]	n.s.	n.s.
2021	大房区	112.3	15.0±2.4
	慣行区	138.5	16.6±2.2
	有意性[y]	**	**
2022	大房区	101.6	18.9±1.8
	慣行区	103.5	19.5±1.5
	有意性[y]	n.s.	**

z：平均値±標準偏差
y：有意性はt検定による（**：1%）
　n.s.は有意差なし

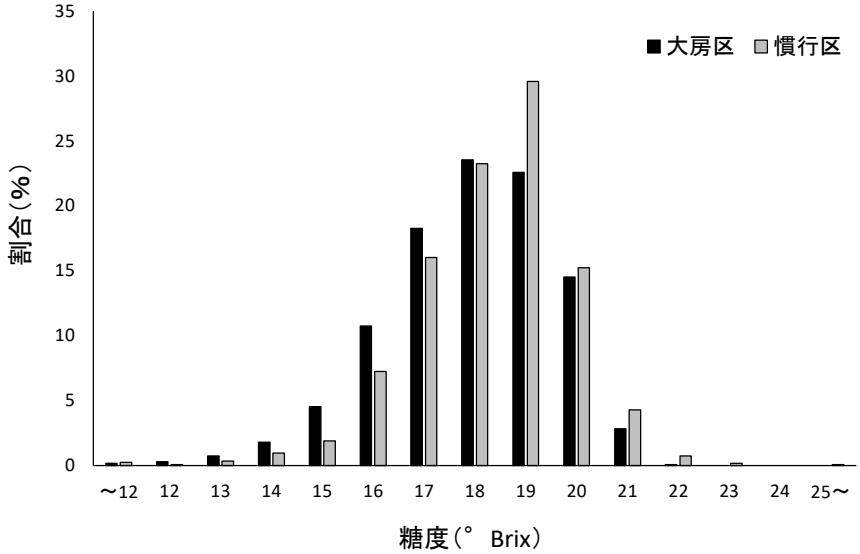

図１　各試験区の果粒別の糖度の割合（2022 年）

［ 資 料 名 ］令和４年度試験研究成績書(果樹)
［ 研 究 期 間 ］2020(令和２）～2022（令和４）年度
［研究課題名］直売向けブドウ新品種の安定生産技術の確立
［研究者担当名］曽根田 友暁、伊藤 彰倫
［協力・分担関係］