

## ブドウ‘安芸クイーン’の着色向上技術

ブドウ‘安芸クイーン’は、8月下旬に成熟する赤色の大粒系品種で、糖度は18~20%と高く、風味が良く、良食味で消費者からも人気の高い品種である。しかし、着色期に高温となる西南暖地では、写真1右のような着色不良果房がしばしば問題となる。そこで、環状はく皮による着色向上効果について検討した。



写真1 ‘安芸クイーン’の着色状況

試験には8年生‘安芸クイーン’H字型短梢せん定3樹を用いて、主枝ごとに表1に示す試験区を設定した。はく皮処理は満開32日後にあたる7月1日に主枝基部へ1cm幅で行った(写真2)。

表1 試験区の概要

試験区	はく皮処理	主枝1mあたり着房数
無処理区	無処理	7房(2,800房/10a)
7房区	はく皮	7房(2,800房/10a)
9房区	はく皮	9房(3,600房/10a)
11房区	はく皮	11房(4,400房/10a)

( )内は10a換算した房数



写真2 主枝基部への環状はく皮処理

写真3は収穫期における無処理区と7房区の様子であるが、環状はく皮により着色が向上し、糖度もはく皮区で高くなる傾向であった(表2)。図1は、果皮中のアントシアニン含量を比較したものであるが、7房区が最も高く、9房区、11房区、無処理区の順でアントシアニン含量が低下し着色が劣る傾向であった。

以上のことから、環状はく皮によって葉でできた光合成産物が効率的に果実へ分配し、着色が向上する。さらに、着房数を主枝1mあたり7~9房にすることで効果が高まる。



写真3 収穫期の着色状況

表2 果実品質(2008年8月21日)

試験区	果房重 (g)	1粒重 (g)	Brix (%)	酒石酸 (g/100ml)
無処理区	503	14.7	19.0	0.46
7房区	501	14.2	20.6	0.42
9房区	516	14.8	20.0	0.42
11房区	507	14.3	19.6	0.43

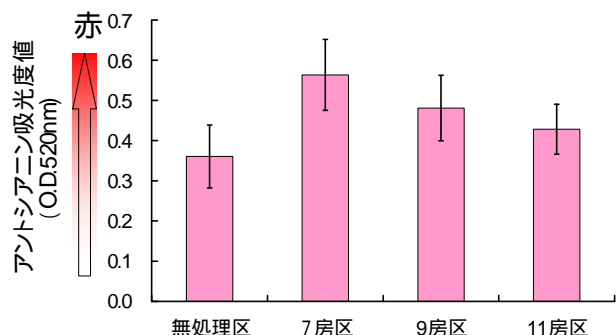


図1 環状はく皮と着果量の違いがアントシアニン含量に与える影響

(落葉班 主任研究員 宮田信輝)