

ブドウ「あづましづく」の成熟特性と収穫適期把握法

福島県農業総合センター 果樹研究所

1 部門名

果樹 - ブドウ - 生理・生態

2 担当者

佐藤 守

3 要旨

ブドウの収穫期は、一般に糖度、酒石酸含量および着色によって判定されているが、客観的な収穫適期判定基準が確立されていないため、収穫遅れにより脱粒などが問題となることがある。そこで、県オリジナルブドウ品種「あづましづく」の糖度、酒石酸含量および着色と気象要因との関係を考慮した収穫適期の把握法について検討した。

- (1) 発芽から着色開始期までの生育は平均気温との関係が強く、展葉開始から開花始に要する積算温度は710 °C・日、満開から着色開始期までは5 °C以上の有効積算温度で665 °C・日を要する。成熟期は糖酸比を指標とした気温(日射量) - 降水量DVR加法モデルで精度よく予測ができる。
- (2) 着色開始期を起算日(以下成熟期という)とした糖酸比推移は直線に精度よく適合し、着色開始10日後を起点として年次間差が進行した。
- (3) 酒石酸含量は着色開始後7日間の平均気温との相関が高く、収穫盛期までに酒石酸0.5%以下に減酸可能な着色開始後7日間の平均気温の目安は24.0 °C以上である。
- (4) 糖度は、成熟期の降水量積算値と負の、日照時間の積算値との間に正の相関が認められ、実用的な予測式が得られた。また、収量と日照時間の積算値による重相関関係が認められた。収量 1t/10a以上を前提とした場合、糖度17.0%に要する積算日照時間の目安は130時間以上と算出された。
- (5) 果皮色は糖酸比との相関が認められ、2005～2008年の4カ年の測定値から有意な回帰式 $Y=0.095X+6.807$ $r=0.637^{***}$ (Y:カラーチャート値、X:果汁の糖酸比、n=195)が得られた。

4 主な参考文献・資料

- (1) 平成21年度試験成績概要(2009)