

[成果情報名] 温暖な九州の気候にあわせた「エビヅル」を用いた着色良好な醸造用ブドウ系統の作出

[要約] 野生ブドウ「エビヅル」と栽培種を交配することで、温暖地域でも着色良好な赤ワイン専用系統群が作出できる。

[キーワード] 醸造用ブドウ、エビヅル、育種、赤ワイン

[担当] 大分県農林水産研究指導センター農業研究部果樹グループナシ・ブドウチーム

[代表連絡先] 電話 0978-37-0149

[分類] 研究成果情報

[背景・ねらい]

黒色系ブドウは西南暖地において着色不良が問題となっており、醸造用ブドウでも醸造後の色味の評価に影響をおよぼしている。

そこで、優れた着色性を有する野性ブドウ「エビヅル (*V. ficifolia*)」を育種親に用い、既存品種（シャインマスカット、キャンベルアーリー、小公子、シャルドネ）との交配により、着色良好で醸造適性を有するブドウ系統を作出する。

[成果の内容・特徴]

1. 「エビヅル」との交配により、対照（メルロー）を上回り着色性に優れる系統群（果汁抽出液の吸光度比較による）を作出できる（図1、表1、表2）。
2. 選抜した7系統の果房重、果粒重は、「SMJ1-6」を除いて対照と比較して有意に小さくなる。糖度は、有意な差はなく、酒石酸含量に傾向は見られない（表2）。
3. 選抜した7系統の官能評価による色・総合評点は目標値を上回り、適性を示す評価を上回る系統が得られる（表3）。

[成果の活用面・留意点]

既存品種との比較により、着色性の改善が認められたため「エビヅル」を用いて着色良好な系統群が得られる。ただし、収量性が劣る系統も発現するため留意する必要がある。

[具体的データ]

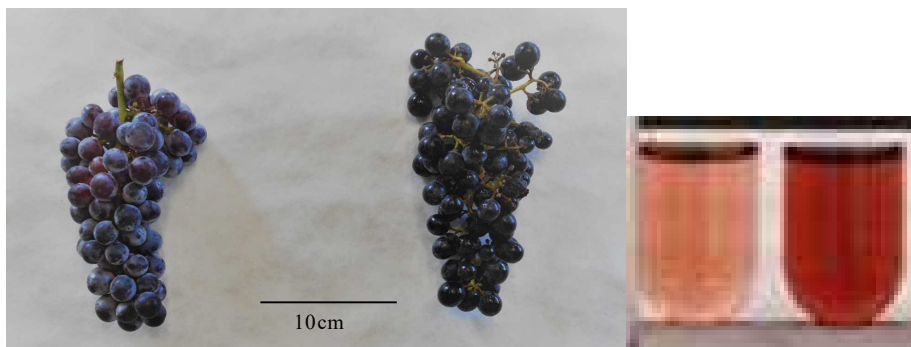


図1 果房と果汁抽出液（吸光度）の比較 [左：メルロー(0.059)、右：SMJ1-6 (0.154)]

表1 7系統の交配組み合わせ

No.	系統	交配年	種子親	花粉親
1	SYJ1-11	2012	小公子	エビヅル①
2	INK-05	2012	エビヅル②	キャンベルアーリー
3	SJ1-002	2011	シャルドネ	エビヅル①
4	SMJ1-14	2012	シャインマスカット	エビヅル①
5	IISM-27	2012	エビヅル②	シャインマスカット
6	SI3-001	2011	シャルドネ	エビヅル③
7	SMJ1-6	2012	シャインマスカット	エビヅル①

※) エビヅルは採取地域の違いによりナンバリング
エビヅル①・・・神宮周辺
エビヅル②・・・井上1地域
エビヅル③・・・井上2地域

表2 果実品質と収量

No.	系統・品種	果房重 (g)	果粒重 (g)	糖度 (°Brix)	酸含量 (g/100ml)	吸光度 (530nm)	収量 (t/10a)
1	SYJ1-11	128.5 ** z	0.82 **	20.1 n.s.	0.92 **	0.704	0.5
2	INK-05	122.0 *	1.33 **	19.1 n.s.	0.72 n.s.	0.242	1.0
3	SJ1-002	163.8 *	0.86 **	19.9 n.s.	0.79 *	0.338	2.3
4	SMJ1-14	163.6 **	1.47 **	19.0 n.s.	0.59 n.s.	0.340	1.6
5	IISM-27	155.0 *	1.04 **	20.5 n.s.	0.56 n.s.	0.221	1.0
6	SI3-001	124.1 **	0.84 **	19.6 n.s.	0.70 n.s.	0.249	1.4
7	SMJ1-6	264.9 n.s.	1.85 n.s.	18.9 n.s.	0.42 **	0.154	1.3
	メルロー	203.7	2.00	19.8	0.67	0.059	0.8
	エビヅル	25.2	0.30	18.1	1.02	0.593 y	-

※) 地元醸造メーカーと協議して設定した評価基準 (果粒重: 0.6 g 以上、Brix: 18.0° 以上、酸含量: 1.0g/100ml 以下) により選抜、データは 2016-2018 年の平均

※) 栽培管理は、摘房無し、慣行防除、棚仕立て

z)メルローとの t 検定により、n.s.: 有意差なし、**、*: それぞれ 1%、5% 水準で有意差あり (n=5)

y)エビヅルの吸光度は果汁不足により 20 倍希釈で測定 (通常 10 倍)

表3 醸造品質

No.	系統	alc(v/v)	吸光度 (530nm)	酸含量 (g/100ml)	評点 (色)	評点 (総合)	代表的なコメント
1	SYJ1-11	10.3	2.3	0.56	4.08	3.63	タンニン多、スパイス感
2	INK-05	9.9	4.5	0.51	4.64	3.93	バランス良、フルーティー、軽い
3	SJ1-002	10.4	4.8	0.57	4.64	4.02	酸味強い、適度な渋味
4	SMJ1-14	9.6	7.2	0.51	3.74	4.26	華やかな香り、フルーティー
5	IISM-27	10.6	8.0	0.43	4.80	4.05	気品のある香り、タンニン多
6	SI3-001	10.0	13.8	0.48	4.74	4.03	MBA様、まとまりあり
7	SMJ1-6	10.3	4.3	0.40	3.83	4.29	イチゴの香り、バランス良
	メルロー	11.2	2.1	0.67	-	-	

※) データは 2017~2018 年の平均、評価者 10 名、評点は 5 点満点評価、評点は 3.5 点以上が目標値、評点 (総合) は色、香、味の総合点

※) 各コメントは赤ワインとして良質であることを示す

※) MBA・・・マスカットベリーA の略、赤ワインの代表的な品種

(高倉晏希子)

[その他]

予算区分: 県単 (研究課題名【ブドウ産地再興をかけた特色あるワイン専用品種の開発】)

研究期間: 2016~2018 年度

研究担当者: 高倉晏希子、釘宮伸明、福田賢二

発表論文等: 高倉 (2017) 九沖果樹推進部会研究会発表

高倉ら (2018) J. ASEV Jap. 29(2):88-89