

岩手県におけるブドウ“紅伊豆”の栽培法

第2報 果実特性と流通性

桜井一男・工藤英夫*・藤根勝栄**

(岩手県園芸試験場大迫試験地・*千厩農業改良普及所・**岩手県園芸試験場)

‘Beniizu’ Grape Growing in Iwate Prefecture

2. Marketability and shipping quality

Kazuo SAKURAI, Hideo KUDO* and Shouei FUJINE**

Ōhasama Experimental Farm, Iwate Horticultural Experiment Station・*Senmaya Agricultural Extension Service Station・**Iwate Horticultural Experiment Station

1 はじめに

前報では赤色大粒ブドウ品種‘紅伊豆’の岩手県における栽培可能地について、栽培実績並びにメッシュ気候情報システムを利用して明らかにした。

本報では、本県産‘紅伊豆’の果実特性及び流通性について報告する。

2 試験方法

(1) 着果量の違いが果実品質に及ぼす影響

- 1) 試験年次・場所：昭和62年・岩生園試大迫試験地
- 2) 供試樹：‘紅伊豆’/5C(10年生)
- 3) 処理内容及び調査方法：着戻数、着粒数を調整することにより、収量水準を2段階に設定し(処理の違いは表2に示した)それぞれの果実品質(糖度・酸・着色程度)に及ぼす影響を調査した。

(2) 宅配便による輸送性試験

- 1) 試験年次：昭和62, 63年
- 2) 供試果実：大迫試験地産‘紅伊豆’(糖度16~17度, 房重300~350g)
- 3) 処理内容及び調査方法：表1に示したような処理を行ったうえ、2をダンボール箱詰とし、宅配便で輸送した後の荷傷み状況(脱粒程度・果汁のもれ)を調査した。

表1 輸送試験における処理内容

資材	処理内容
三角袋	果房を紙製三角袋で包み箱詰
ウレタンクッション	厚さ3cmのウレタン製マットを箱底に敷き箱詰
綿クッション	厚さ7cmのポリエステル綿を箱底に敷き箱詰
無処理	慣行のダンボール箱詰

表2 紅伊豆の着果程度と果実品質

区名	着房数 (個/3.3㎡)	換算収量 (t/10a)	房重 (g)	粒重 (g)	糖度 (RM)	酸 (%)	着色分布(%)			
							紫赤~赤	赤灰	黄緑	黄白
中着果	10	1.25	416	11.8	18.6	0.50	90	10	0	0
多着果	12	1.84	510	12.7	16.9	0.62	50	0	17	33

(3) ‘紅伊豆’の嗜好性に関するアンケート調査

- 1) 調査時期：昭和62年9月末~10月初
- 2) 調査方法：花巻市矢沢産及び大迫試験地産の‘紅伊豆’(2kgダンボール箱詰, 房重300~350g, 糖度17~18度)について、市場関係者(仙台, 盛岡, 花巻等)及び小売店経由で購入した一般消費者(関東以北)にアンケート用紙を配布して、本人が記入後直接又は郵便で回収した。

3 試験結果及び考察

(1)着果量の違いが果実品質に及ぼす影響について検討した結果、10a当たり1.2t程度の収量水準では果実品質に問題はないが、1.8t水準では糖度の増加、酸の低下ともに遅れるうえ着色も進まず、果皮に青味や白味が残ったまま果肉が軟化するものが多かった。これら果実は外観・食味ともに劣るため、商品価値が著しく低下した(表2)。

しかし、好適収量水準は樹の同化能力との関係で決定されるものと考えられるので、今後は着葉数あるいは葉面積指数と着果量との関係を明らかにして、好適収量水準をより明確にする必要がある。

(2)‘紅伊豆’は脱粒性があるため、巨峰・ピオーネ等に比べて輸送性や店もちが劣ることが指摘されている。そこで、宅配便を利用して輸送性の良否を検討した。あわせて輸送性を向上させるための各種資材の効果についても検討した。

その結果、通常のダンボール箱詰でも、脱粒や果汁のもれは認められたものの、商品性を損うほどの荷傷みは認められなかった。また、三角袋を使用することにより荷傷みが明らかに軽減されたことから、輸送性向上に有効であると考えられた。なお、ウレタン及び綿のクッション資材は荷傷みを助長したが、この理由として次のようなことが推察された。すなわち、ウレタンクッションはやや硬いうえ

表3 宅配便による紅伊豆の輸送試験結果(昭63)

資材	積位置	脱粒数率(%)					果汁のもれ(箱底汚染面積率%)				
		最上段	3段目	2段目	最下段	資材別平均	最上段	3段目	2段目	最下段	資材別平均
三角袋		1.1	0.6	0	0.6	0.6	10.6	8.5	5.1	13.3	9.2
ウレタンクッション		5.6	1.7	0.5	0.9	2.2	32.2	14.5	14.6	10.2	18.0
綿クッション		0.8	0	2.0	0	0.7	16.7	10.4	8.8	14.0	12.5
無処理		1.5	6.0	4.1	2.9	3.7	21.7	21.4	25.3	16.1	21.3

注. 収穫日: 昭和63年10月11日 調査日: 昭和63年10月14日
 輸送経路: 大迫→一関→大迫(2kg段ボール箱詰)

表4 岩手県産紅伊豆の嗜好性に関するアンケート調査結果

項目	指標	調査結果(%)	
		消費者	市場関係者
房の大きさ	やや大きい	8	27
	ちょうど良い	92	68
	やや小さい	0	5
果皮の色	濃赤色希望	17	48
	適当	79	43
	淡赤色希望	4	9
甘さ	不足	4	26
	適当	92	74
	適剩	4	0
酸味	強い	8	17
	適当	88	78
	不足	4	5
果肉の硬さ	硬い	0	13
	やや柔らかい	63	65
	柔らかい	37	22
果汁の多少	多い	17	26
	やや多い	13	22
	適当	70	52
高級感	高級である	63	43
	普通	33	48
	高級でない	4	9
総合評価	おいしい	92	74
	普通	8	22
	おいしくない	0	4

すべりにくいため、振動等で果粒が果梗からちぎり取られるような力が加わったこと、また綿クッションは資材そのものがずれやすいため、果房と一緒に横方向に移動しやすいことなどである(表3)。しかし、綿クッションは果汁のもれを吸収したり、鮮紅色の果房を際立たせ高級感を与えるなどの利点があるので、芯を入れるなどの改良を加えて更に検討する考えである。

(3)本県産紅伊豆の嗜好性を知るため、小規模ではあるが市場関係者及び消費者を対象にアンケート調査を行った。回答者数は前者が23名、後者が24名であった。

結果は、年齢・性別で若干異なるものの、全体では概して高い評価を得た。しかし、市場関係者はより赤色で甘味の強いものを求めている傾向がみられたのに対して、消費者は味・高級感ともに市場関係者に比べて明らかに高い評価をしているなど、興味ある相違が認められた(表4)。

4 ま と め

本県産「紅伊豆」の果実特性と流通性について検討した。

(1)着果量の多少が果実品質に及ぼす影響を検討したところ、収量1.2t/10a水準では果実品質に問題はないが、1.8t/10a水準では品質が著しく低下した。

(2)宅配便により輸送性を検討した結果、慣行の箱詰でも商品性を損うような荷傷みは認められなかった。また、三角袋を使用することにより荷傷みが明らかに軽減され、輸送性が向上した。

(3)嗜好性に関するアンケート調査の結果、概して評価は高かったものの、市場関係者と消費者では味・色等の嗜好性に相違がみられた。すなわち、前者はより赤色で甘味の強いものを求めているのに対して、後者は味、高級感とも高い評価を与えていた。