

ブドウ ‘ヤマ・ソービニオン’ の成熟特性

菅原秀治・荒澤直樹*

(山形県最上総合支庁産業経済部農業技術普及課産地研究室・*山形県最上総合支庁産業経済部農業技術普及課)

Ripening characteristic of Grape Cultivar ‘Yama Sauvignon’

Shuji SUGAHARA and Naoki ARASAWA*

(Agricultural Technique Improvement Research Office Agricultural Technique Popularization Division Industrial and Economic Affairs Department Yamagata Mogami Area General Branch Administration・*Agricultural Technique Popularization Division Industrial and Economic Affairs Department Yamagata Mogami Area General Branch Administration)

1 はじめに

‘ヤマ・ソービニオン’は、ヤマブドウと醸造用ブドウ品種‘カベルネ・ソービニオン’の交配により作出された醸造用ブドウ品種(果房重:240~250g程度,一粒重:1.3g程度)であり¹⁾,ヤマブドウに比べ結実が良く収量が多く安定していることから県内の産地で注目されている。そこで,高品質な果実を安定して生産するため,果実品質と気象経過の関係について検討したところ,‘ヤマ・ソービニオン’の成熟特性に関する知見が得られたので報告する。

2 試験方法

供試品種は‘ヤマ・ソービニオン’で,試験は2002~2004年の3カ年行った(2002年:改良マンソン仕立て,3年生,2003年:垣根仕立て,4年生,2004年:垣根仕立て,5年生)。対照品種は,県内主産地のヤマブドウ2品種(以下,ヤマブドウ品種A,Bと記述)を用いた(2002~2004年:改良マンソン仕立て,2002年時8年生)。品質調査は成熟初期から数日おきに5果房を収穫し,常法により行った。

3 試験結果及び考察

(1) 生育期間の気象経過(2002~2004年)について(表1)

2002年は全般に気温,日照時間がほぼ平年並であった。2003年は全般に平年より気温が低く,日照時間が少なかった。特に,7~8月では気温が平年より低く(月別平均気温7月:-2.5℃,8月:-1.6℃),日照時間

は平年より少なく,特に8月は平年比39%であった。

2004年は全般に平年より気温が高く,日照時間が多かった。

(2) 糖度について

2002年は,ヤマブドウ品種A,Bでは10月初めで糖度は17%以上に達しており,その後も上昇する傾向が見られた。‘ヤマ・ソービニオン’は,10月初めで糖度が22.0%に達し,その後も上昇する傾向が見られた(表2,図1)。2003年は,ヤマブドウ品種Aは9月中旬に14.8%で,その後は調査日によるバラツキが大きかったが,概ね15%前後で推移した。ヤマブドウ品種Bは9月中旬に14.5%でその後は糖度の上昇はほとんど見られなかった。‘ヤマ・ソービニオン’は9月中旬では18.8%であったが,その後糖度が上昇し,10月上旬には20%に達した(表3,図2)。2004年は10月中旬で‘ヤマ・ソービニオン’が22%以上,ヤマブドウ品種A,Bとも19%以上であった(表4)。

ヤマブドウは,気温,日照時間がほぼ平年並(2002年)または高温多日照(2004年)で経過した場合は糖度が高くなるが,低温少日照(2003年)で経過した場合は9月中旬(満開後日数107日)以降に糖度の上昇がほとんど見られなかった。一方,‘ヤマ・ソービニオン’は低温少日照(2003年)で経過した場合でも9月中旬(満開後日数100日)以降も糖度が上昇し,10月上旬(満開後日数119日)には20%に達した。

以上のことから‘ヤマ・ソービニオン’は,低温少日照条件下においても収穫直前まで糖度の上昇が進むことから,気象変動時にも一定レベルの品質を確保することが可能であるとともに,気象条件が不利な中山間地域でも栽培が可能であると考えられる。

表1 月別平均気温の平年差と日照時間の平年比
(2002～2004年, アメダス 観測地点: 山形県新庄市)

年度	平年差 (比)	7月	8月	9月	10月
2002	平均気温 (°C)	1.1	-0.3	-0.4	0.4
	日照時間 (%)	82	75	121	86
2003	平均気温 (°C)	-2.5	-1.6	-0.2	-0.7
	日照時間 (%)	75	39	84	131
2004	平均気温 (°C)	1.5	-0.9	1.0	0
	日照時間 (%)	113	122	117	84

表2 満開後日数と糖度の関係 (2002年)

品種・系統名	満開後 日数	糖度 (Brix%)	調査日
ヤマ・ソービニオン	115	22.0	10/3
	119	22.0	10/7
	121	22.3	10/9
	128	22.6	10/16
ヤマブドウ品種A	124	17.3	10/3
	128	18.2	10/7
	130	18.2	10/9
	137	18.5	10/16
ヤマブドウ品種B	124	17.8	10/3
	128	18.0	10/7
	130	18.2	10/9
	137	18.4	10/16
	142	18.8	10/21

表3 満開後日数と糖度の関係 (2003年)

品種・系統名	満開後 日数	糖度 (Brix%)	調査日
ヤマ・ソービニオン	100	18.8	9/17
	107	19.2	9/24
	113	19.4	9/30
	119	20.7	10/6
ヤマブドウ品種A	107	14.8	9/17
	114	14.3	9/24
	120	15.8	9/30
	126	14.3	10/6
	134	17.1	10/14
	140	15.5	10/20
ヤマブドウ品種B	107	14.5	9/17
	114	14.6	9/24
	120	14.7	9/30
	126	14.3	10/6
	134	14.9	10/14
	140	15.0	10/20

表4 満開後日数と糖度の関係 (2004年)

品種・系統名	満開後 日数	糖度 (Brix%)	調査日
ヤマ・ソービニオン	129	22.5	10/20
ヤマブドウ品種A	138	19.8	10/19
ヤマブドウ品種B	137	19.3	10/19

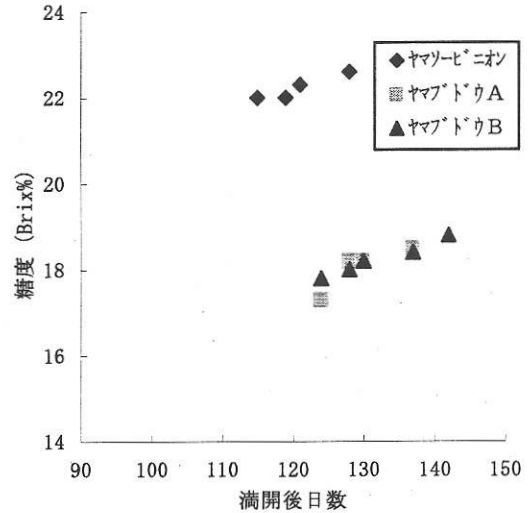


図1 満開後日数と糖度の関係 (2002年)

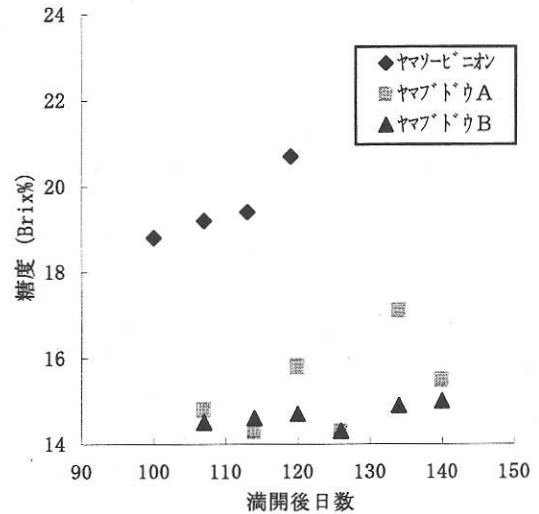


図2 満開後日数と糖度の関係 (2003年)

4 まとめ

醸造用ブドウ品種‘ヤマ・ソービニオン’と県内のヤマブドウについて気象変動の大きい複数年の果実品質について検討した。低温少日照条件下では、ヤマブドウは9月中旬以降の糖度の上昇がほとんど見られないのに対し、‘ヤマ・ソービニオン’は9月中旬以降も糖度が上昇し一定レベルの品質を保つことができる。

引用文献

- 1) 山川祥秀, 守屋正憲, 穴水秀教. 1989. 交雑新品種・赤ワイン用ぶどう‘ヤマ・ソービニオン’の品種特性について. 山梨大学発酵研究所研究報告 24: 15～24