

# NARO Research Prize Special I

## 肉質が優れ、大粒で食味良好な ブドウの新品種「シャインマスカット」

ブドウ「シャインマスカット」育成グループ

山田昌彦<sup>1)</sup>、佐藤明彦<sup>1)</sup>、山根弘康<sup>2)</sup>、平川信之<sup>2)</sup>、岩波 宏<sup>1)</sup>、吉永勝一<sup>2)</sup>、  
小澤俊治<sup>2)</sup>、三谷宣仁<sup>1)</sup> ( <sup>1)</sup>果樹研究所、<sup>2)</sup>元果樹研究所 )

### 研究の目的・背景等

生食用の欧州ブドウ品種は、かみ切りやすくて硬い肉質、マスカット香などの特有の食味を有する。しかし、耐病性が弱く、裂果などの生理障害も発生しやすいため、雨の多い日本での栽培は容易でない。一方、現在の日本のブドウ品種は、大粒で種なし栽培可能であることが重要となっている。そこで、ブドウ消費の拡大と高収益性を目指して、欧州ブドウと米国ブドウの交雑により、この欧州ブドウの食味をもち、栽培しやすく、大粒で種なし栽培可能な新たなブドウ品種を育成する。

### 研究の概要

「シャインマスカット」は、欧州ブドウと米国ブドウの交雑を進める中から育成したブドウ新品種である。「巨峰」などと同様、花・果房へのジベレリン処理により容易に種なし栽培できる。黄緑色の  
大粒で、「巨峰」とほぼ同時期に成熟する。噛み切りやすくて硬い肉質とマスカット香を持ち、糖度は高く、酸味は少ない。皮は薄くて渋みは無く、皮ごと食べられる。「巨峰」や「ピオーネ」より日持ちが長い。収量性は「巨峰」より高く、裂果は「巨峰」と同様、発生しない。黒とう病には弱いが、べと病・晩腐病・うどんこ病などの主要病害の発生は少なく、地域により簡易ビニル被覆または露地での栽培が可能である。現在、栽培が急速に拡大している。

