

# ブドウ「シャインマスカット」の食感改善技術

農業研究部 果樹グループ

## 1. 研究の背景

ブドウ「シャインマスカット」は、皮ごと食べられる点がセールスポイントであるが、中には皮が固い果実や、果肉の柔い果実がある。

そのため、「食感」の良いシャインマスカットの生産技術に取り組んだ。

## 2. 研究成果の内容・普及のポイント

- ・新梢本数を慣行の1.5倍に増やすことで食感を向上できるか検討した。
- ・果実袋を白色袋から有色袋に変更することで食感を向上できるか検討した。

### 【新梢本数と食感について】

(試験内容)  
○標準区(5本/片主枝1m)と  
1.5倍区(7.5本/片主枝1m)で食感を比較。  
○「最大荷重」は果皮の堅さ、「歯切れ値」は噛みきる時に必要な力を示す。いずれも数値が低い方が、食すときに噛み切りやすく、食感が良い。  
(試験結果)  
新梢数を多くすることで、果皮の堅さや歯切れ値は、低下する傾向だった。糖度は検定しても大きな差は無かった。

### 【果実袋と食感について】

(試験内容)  
○果実袋を変えて食感を比較。カラーチャート値3で収穫。  
(試験結果)  
袋を色つきの果実袋の変えることで、最大荷重、歯切れ値は低下した。



(白窓付き)  
糖度:20.0  
最大荷重:862  
歯切れ値:2931



(クラフト)  
糖度:20.2  
最大荷重:767  
歯切れ値:2392



(濃緑色)  
糖度:20.0  
最大荷重:769  
歯切れ値:2274

新梢数と果実品質(2016)

	新梢数	糖度	最大荷重	歯切れ値
H型	標準	21.0	824	2780
	1.5倍	20.0	765	2333
WH型	標準	20.3	865	2856
	1.5倍	21.2	830	2657

新梢数が多い方が食感が優れる傾向があった。

また白色袋よりも、クラフト袋・濃緑色袋のほうが食感が優れていた。

## 3. 期待される効果

「シャインマスカット」の食感を向上させることにより、他県産との差別化を図れる可能性がある。

## 4. 担当機関連絡先

農業研究部 果樹グループ ナシ・ブドウチーム

TEL: 0978-37-0149

住所: 宇佐市大字北宇佐65