

大粒で食味が優れ果皮色の赤いブドウ新品種

「クイーンニーナ」

我が国のブドウ生産においては、小・中粒ブドウが減少する一方、大粒ブドウが増えていますが、現在栽培されている大粒ブドウは、黒色の「巨峰」、「ピオーネ」に大きく偏っています。ブドウの需要の拡大のためには果皮色など外観が異なり、さらに食味の優れる大粒ブドウ新品種が望まれています。また、近年は種なしブドウに対する消費者からの要望も強くあります。そこで、果皮色が赤くて「巨峰」や「ピオーネ」と異なる外観を持ち、食味が優れ、種なし栽培可能な大粒ブドウの「クイーンニーナ」を育成しましたので、その概要を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 「クイーンニーナ」は、「ブドウ安芸津 20 号」（「紅瑞宝」×「白峰」）に、「安芸クイーン」を交雑して育成した品種です。ジベレリン 25ppm を満開時と満開 10～15 日後に花（果）房浸漬処理することにより種なし栽培することができます。開花前のストレプトマイシン 200ppm の散布、または 1 回目のジベレリン処理時にストレプトマイシン 200ppm を加用することにより、さらに安定した種なし生産が可能になります。
2. 「クイーンニーナ」は、育成地（広島県沿岸部）で 8 月下旬から 9 月上旬に成熟する赤色のブドウです（写真 1）。果粒重は、2 回のジベレリン処理により 18 g 程度の種なし果粒となり、「巨峰」、「ピオーネ」より大きくなります。果皮は鮮やかな赤色で外観は良好です。糖度は 22% 程度、酸含量は 0.4 g / 100ml 程度となり



写真1 「クイーンニーナ」の果房

「巨峰」より高糖・低酸なうえ、肉質も良く、食味は優れます。香気はフォクシーで、果肉に渋みはありません。

☆ 活用面での留意点

1. 良好な赤色の着色を得るためには、樹冠をやや拡大気味にして棚面を明るめに保ち、果房重を 500g 程度に抑えるとともに、「巨峰」より少なめに着果制限を行うのが重要です。
2. 場所、年次により裂果の発生が若干みられることがあります。裂果の発生は着果過多による遅採りにより助長されるので、適正着果と適期の収穫に努める必要があります。
3. 詳細については、農研機構 果樹研究所 ブドウ・カキ研究チーム（TEL：0846-45-4740、電子メール：xx145112@naro.affrc.go.jp）にお問合せください。

（（独）農研機構 果樹研究所 ブドウ・カキ研究チーム上席研究員 佐藤明彦）