

皮ごと食べられる赤色のブドウ新品種「サニーハート」

現在、市場で流通するブドウは、果皮が緑色の「シャインマスカット」、黒色の「巨峰」と「ピオーネ」が大きな割合を占めています。中でも最近では、皮ごと食べられる「シャインマスカット」が好評を得ていることから、「シャインマスカット」とは果皮色などの外観が異なり、皮ごと食べられる食味も良好な新品種が求められています。そこで農研機構果樹茶業研究部門では、果皮が赤色で、皮ごと食べられる、食味良好な新品種「サニーハート」を育成したので、その特性の概要を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 樹勢は強く、育成地における開花期は「巨峰」と同時期です。収穫期は8月下旬から9月上旬で「巨峰」より遅くなります。ジベレリン処理後の果粒重は11g程度です。裂果の発生は少ないです(表1)。果皮は「安芸クイーン」より濃厚に着色する赤～紫赤色で、果粒側面から果頂部にかけて生じるくぼみがあり、ハート型を連想させる特徴的な果形です(写真)。
2. 果皮に渋味がなく、皮ごと食べられます。果汁糖度は約20%と「巨峰」より高く、酸含量は約0.4g/100mlと低く、果肉はやや硬めでかみ切りやすいため、食味が良好です。従来の品種とは異なり、マスカット香が混じるフローラルな香りで、独自の風味を持ちます(表1)。
3. 満開～満開3日後と満開10～15日後に、花(果)房にジベレリン処理をすることで、種なし果の生産が可能です。



写真 「サニーハート」の果実

表1 「サニーハート」の育成地(広島県東広島市)における特性(2020-2022年)

品種	樹勢	開花盛期 (月/日)	収穫盛期 (月/日)	果房重 (g)	果粒重 (g)	果皮色	裂果性
サニーハート	強	5/31	9/1	447	11.2	赤-紫赤	無-極少
安芸クイーン	中	6/2	8/18	429	14.3	淡紅-赤	極少-中
巨 峰	中-強	5/31	8/23	393	12.2	紫黒	無

表1 続き

品種	果皮の 渋味	皮ごと 食べやすさ	糖度 (%)	酸含量 (g/100ml)	果肉特性		香り*
					かみ切りやすさ	硬さ	
サニーハート	無	可能	19.9	0.40	容易	中-やや硬	その他
安芸クイーン	少-中	困難	18.4	0.49	中	中	フォクシー
巨 峰	少	困難	19.0	0.47	中	中	フォクシー

* 香気は、フォクシー、マスカット、その他に分類

☆ 活用面での留意点

1. 着果および着粒過多により着色ムラ等が発生する場合があるため、適切な着房および着粒制限を行い、果房重を500g程度に抑えることが望ましいです。
2. 花振るいが少なく、着粒密度が高いため、「安芸クイーン」や「巨峰」より摘粒に労力を要します。
3. 詳細は農研機構問い合わせフォーム

(<https://www.naro.affrc.go.jp/inquiry/index.html>) にお問い合わせください。

(農研機構・果樹茶業研究部門 上野豪俊)