

観光・直売に適した大粒系ブドウ品種

【背景・目的・成果】最近、新鮮な農産物を消費者に直接提供できる直売所や観光農園が増加しています。そこで、これらの場所で好まれるブドウの品質を明らかにし、本県の栽培条件にも適した優良品種を選定しました。あわせて、その高品質果実の生産技術を確立しました。

消費者が好むブドウの品質は？

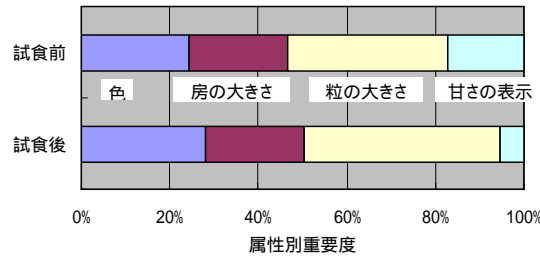


図 消費者が重視するブドウの品質

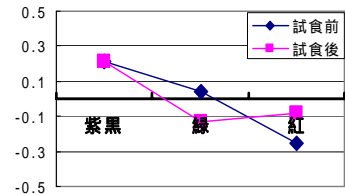


図 消費者が好むブドウの「色」 (部分効用値)
相対的に正の値は好ましい程度、負の値は好ましくない程度を示す

購入にあたって重視する品質は、「粒の大きさ」、「色」、「房の大きさ」、「甘さの表示」の順で、13g以上の大粒で、紫黒色、500g以上の房が好まれることが明らかになりました。

嗜好性が高く、本県に適した品種は？



藤稔



ピオーネ



安芸クイーン



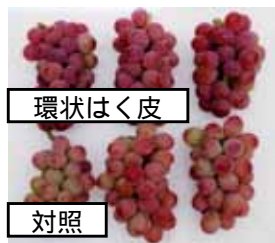
ハニービーナス

品質、収量が優れ、消費者に好まれる黒色品種では「藤稔」、「ピオーネ」を、これらに彩りを添える赤色品種では「安芸クイーン」、緑色品種では「ハニービーナス」を選定しました。

高品質果実の安定生産技術は？



700gになると着色不良



環状はく皮

対照

果実品質と嗜好性の面から、500g程度の房作りが適当です。

果皮の着色向上には、環状はく皮処理が有効です。

「藤稔」、「ハニービーナス」の完全無種子化には、開花前のストレプトマイシン処理が有効です。

【技術の活用】推奨品種とその高品質生産技術として普及を図るとともに、今後の新品種選定、栽培技術検討の参考資料とします。