



[果樹部門]

[農業研究所ホームページへ](#)

12. ブドウ「マスカットジパング」の収穫適期

[要約]

ガラス室栽培の「マスカットジパング」は、果粒軟化7週後の時点では未熟であるが、それ以降、糖度が上昇し、食味も向上する。しかし、果粒軟化10週後には裂果が急増するため、果粒軟化8週後以降で9週後までに収穫する。

[担当] 岡山県農林水産総合センター農業研究所 果樹研究室

[連絡先] 電話 086-955-0276

[分類] 情報

[背景・ねらい]

「マスカットジパング」は、岡山県内で育成された黄緑色系品種であり、大粒で皮ごと食べることができるブドウである。しかし、本品種の成熟時期は明らかになっておらず、また、成熟期に発生する果梗部周辺の裂果（通称：三日月裂果）が問題となっている。そこで、成熟に伴う果実品質の変化や裂果の発生程度を明らかにし、収穫の適期を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 果粒軟化7週後から果粒軟化10週後にかけて、糖度が少しずつ上昇し、酸含量が低下する（表1）。
2. 食味、食感及び香りに関する官能評価値は、果粒軟化7週後の時点では未熟と判断されるが、果粒軟化8週後になると上昇し、果粒軟化9～10週後になると更に高まる（図1）。
3. 果粒軟化9週後から裂果の発生が認められ、果粒軟化10週後にはその発生数が急増する（図2、3）。

[成果の活用面・留意点]

1. 本試験は、所内ガラス室において開花1週間前から開花2週間後まで18℃加温、25℃換気、その後は側窓を開放し、無袋で栽培した結果である。なお、満開期の無核化・肥大処理はジベレリン25ppm＋フルメット5ppm、満開10～15日後の肥大処理はジベレリン25ppmで実施し、果房管理は穂軸長を7cm、着粒数を40粒とした。
2. 裂果（通称：三日月裂果）は、果梗部周辺で発生が多く、降水量が多い場合及び湿度が高い場合に発生が助長される可能性がある。そのため、降雨などの気象条件の影響を受けやすい簡易被覆栽培に本品種は適さない。
3. 縮果症及び日射症が発生することがあるため、ハウス外周部の日差しの強い位置ではできるだけ着果を避けるか、着果させる場合は笠掛け等の対策を行う。



[具体的データ]

表1 収穫時期の違いが「マスカットジパング」の果実品質に及ぼす影響

試験区	果房重 (g)	果粒重 (g)	糖度 (° Brix)	酸含量 ^z (g/100ml)	果皮色 ^y (c.c.)	果実硬度 ^x (ハンデット値)
軟化7週後	777	19.9	15.7 b	0.47 a	2.2 c	55.0
軟化8週後	818	20.3	15.9 b	0.44 a	2.6 b	56.4
軟化9週後	832	20.8	16.1 ab	0.38 b	2.8 ab	55.5
軟化10週後	840	21.5	16.8 a	0.37 b	3.0 a	53.5
有意性 ^w	ns	ns	**	*	*	ns

^z 中和滴定による酒石酸換算値を示す

^y 山梨県監修「シャインマスカット」用カラーチャート示度

^x 値が大きいほど果実が硬いことを示す

^w **は1%水準、*は5%水準で同列内の異なる英文字間に有意差あり、nsは有意差なし(Tukey法)

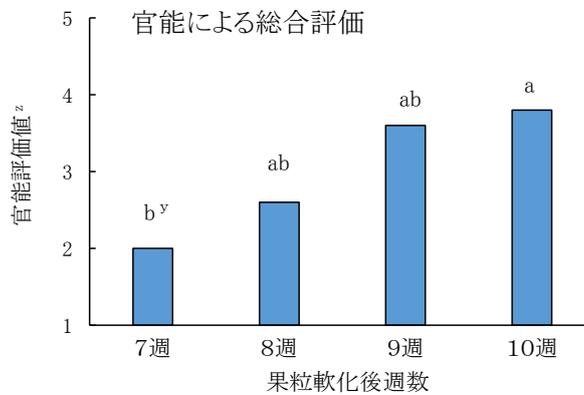


図1 収穫時期の違いが「マスカットジパング」の官能評価（総合評価）に及ぼす影響（2022年）

^z 官能評価は、皮ごと食した際の5段階（1:悪い、2:やや悪い、3:普通、4:やや良い、5:良い）評価

^y 図中の異なる英文字間に5%水準で有意差あり(Scheffe法)

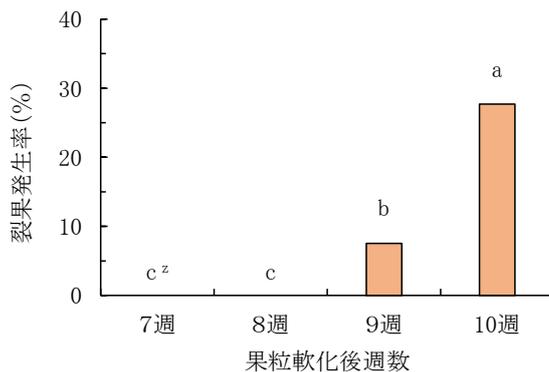


図2 収穫時期の違いが「マスカットジパング」の果房内の裂果発生率に及ぼす影響

^z 図中の異なる英文字間に5%水準で有意差あり(Ryan法)



図3 「マスカットジパング」の果梗部周辺に発生した裂果（通称 三日裂果）の様子

[その他]

研究課題名：ブドウ新品種の安定生産技術の確立

予算区分・研究期間：県単・令2～6年度

研究担当者：荒木有朋、渡辺真帆、中島譲、安井淑彦、中津有紀子、久保田朗晴

関連情報等：1) 試験研究主要成果、[令3 \(27-28\)](#)、[令4 \(45-46、49-50\)](#)