



[果樹部門]

[農業研究所ホームページへ](#)

12. 「ナガノパープル」の良食味の基準値

[要約]

「ナガノパープル」は、糖度が上昇しても酸味を感じやすい。糖度 18 度以上かつ果汁 pH3.6 以上であると、甘味が強く、酸味を感じにくく食味が優れる。

[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]

「ナガノパープル」は、長野県果樹試験場が育成した 3 倍体の黒色系品種で、着色が優れて食味がよく、皮ごと食べられることから、県内でも注目され植栽が進んでいる。本品種は着色先行型であることから、早採りが懸念されるものの、品種本来の特性を示す基準値は明らかではない。特に、皮ごと食べることが前提であることから、果粒軟化 4 週後以降の皮ごとでの食味評価の変化を把握し、良食味の基準値を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 糖度が上昇しても酸味を感じやすく、食味が優れると感じられたのは、糖度 18 度以上かつ果汁 pH3.6 以上の場合である（図 1）。酸含量の場合は、0.5 g/100ml 以下である（データ省略）。
2. 糖度は、果粒軟化後から徐々に上昇し、18 度に達したのは令和 6 年が果粒軟化 5 週後、令和 7 年が果粒軟化 4 週後であり、年次によって異なった（図 2）。
3. 酸味の指標となる果汁 pH も、果粒軟化後から徐々に上昇し、pH3.6 に達したのは令和 6 年が果粒軟化 6 週後、令和 7 年が果粒軟化 5 週後であり、年次によって異なった（図 3）。

以上の結果、「ナガノパープル」は糖度 18 度以上かつ果汁 pH3.6 以上であると食味が優れ、その値に達するまでの日数は年次によって異なった。

[成果の活用面・留意点]

1. 本品種は「ピオーネ」と比べて着色が早く、早期に濃い黒色になるが、年によって糖度、果汁 pH、酸含量の推移は異なるため、早採りにならないよう、果粒軟化後週数のみでの収穫期の判断は行わず、食味や果実品質を確認してから収穫を開始する。
2. 本品種は皮に酸味が残りやすいので、皮ごと食べない「ピオーネ」よりも、糖度が高く、酸が抜けていないと食味が劣るため、早取りにならないよう留意する。
3. 本試験における無核化・肥大処理では、満開期にジベレリン 25ppm＋フルメット 2 ppm 液、満開約 14 日後にジベレリン 25ppm 液で花穂浸漬処理を行った。



[具体的データ]

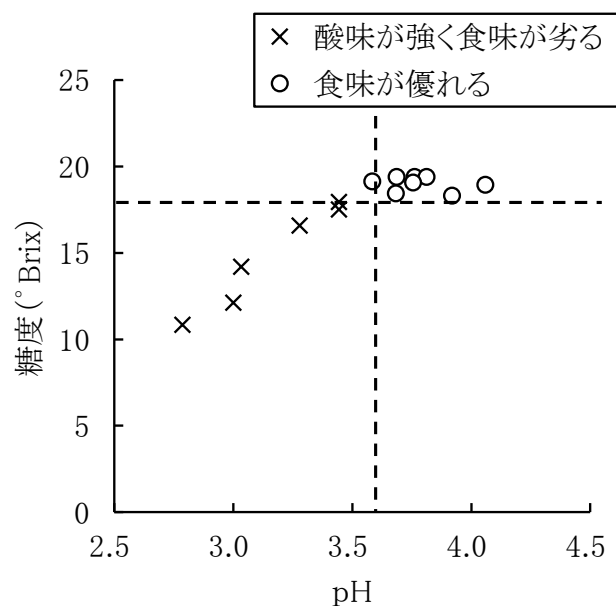


図1 果汁 pH、糖度及び食味（皮ごと）との関係（令和6～7年）

注）図中の破線は糖度 18 度及び果汁 pH3.6

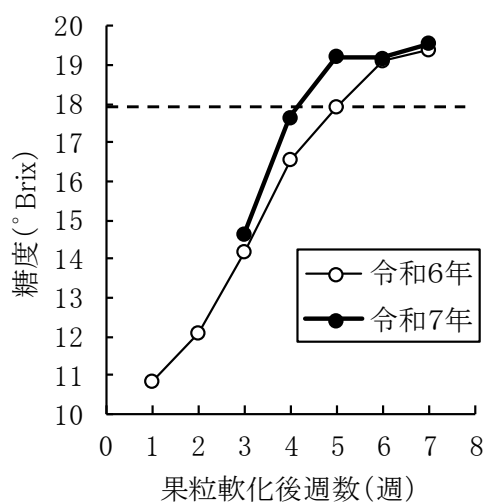


図2 「ナガノパープル」の糖度の推移（令和6～7年）

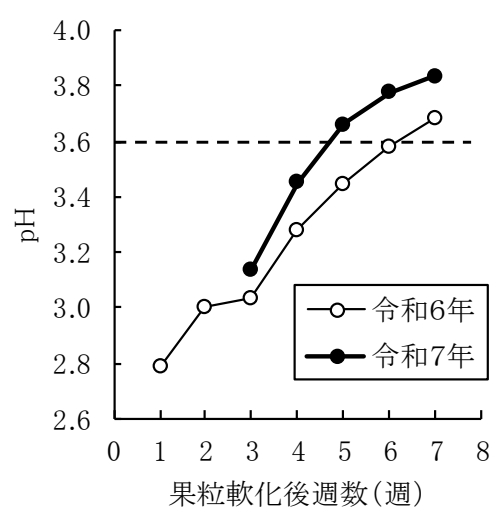


図3 「ナガノパープル」の果汁 pHの推移（令和6～7年）

[その他]

研究課題名：注目される県内外のブドウ品種に適した栽培技術の確立

予算区分・研究期間：県単・令7～11年度

研究担当者：平井一史、中島 譲、渡辺真帆、上田一輝、久保田朗晴、白石陸人、荒木有朋

関連情報等：1) 試験研究主要成果、[令7 \(27-28\)](#)