

2. 市場ニーズからみたブドウ‘オーロラブラック’の技術改善方向（情報）			
[要約] ブドウ‘オーロラブラック’に新商品としての市場競争力をもたせるための技術改善方向は、‘ピオーネ’よりも収穫時期の早い‘藤稔’を意識した7～10日程度の前進化栽培の確立、及びハウスものでの安定した糖度向上とより締まった肉質改善である。			
研究室名	経営研究室	連絡先	0869-55-0546

[背景・ねらい]

果実販売価格の低下によって果樹産地の活力や担い手の生産意欲の低下が懸念されるとともに、果物消費量が減少するなかで産地間競争が激化している。そのため、産地では消費・市場ニーズに合わせた生産・販売戦略の策定が重要になっている。

そこで、当試験場が育成したブドウ新品種‘オーロラブラック’についての市場評価を得、よりニーズに合致する商品性の確立に向けた技術改善方向を明らかにする。

[成果の概要・特徴]

1. ‘オーロラブラック’の市場評価は、品質構成要素のうち、甘み、肉質、外観において高かった。また、香りについての評価は分かれたが、総合評価の商品性では高い評価を得たため、市場性の高い有望な新品種と考えられた（図1）。
2. 作型別の評価では、ハウスものがトンネルものよりも若干高い商品性評価を得たが、品質構成要素のうち、甘みと肉質については若干トンネルものに劣った（図2）。
3. ‘藤稔’及び‘ピオーネ’との比較では、‘藤稔’に比べて「上回る」とする評価が過半数を占めたが、‘ピオーネ’に比べての評価が分かれたため、市場競争力は‘藤稔’以上‘ピオーネ’未満と考えられた（図3、4）。

以上から、‘オーロラブラック’は市場流通において、‘藤稔’よりも競争力をもつ新品種として期待できるが、‘ピオーネ’より競争力が劣ると考えられる。そのため、果樹産地では、‘藤稔’からの更新や、‘オーロラブラック’の果粒着色が良好という品種特性を活かして‘ピオーネ’の着色不良産地への導入が望まれる。

ただ、収穫時期が‘ピオーネ’と同時期であるために販売面での競合を回避する必要があり、技術面からは‘ピオーネ’よりも収穫時期の早い‘藤稔’を意識した7～10日程度の前進化栽培の技術確立が重要である。また、ハウスものは、トンネルものに比べて糖度と肉質の点で若干問題をもつと考えられるため、技術面では安定した糖度向上とより締まった肉質への改善が、販売推進上求められている。

[成果の活用面・留意点]

1. ブドウ‘オーロラブラック’の普及推進に向けた研究・実証面での課題設定に利用できる。

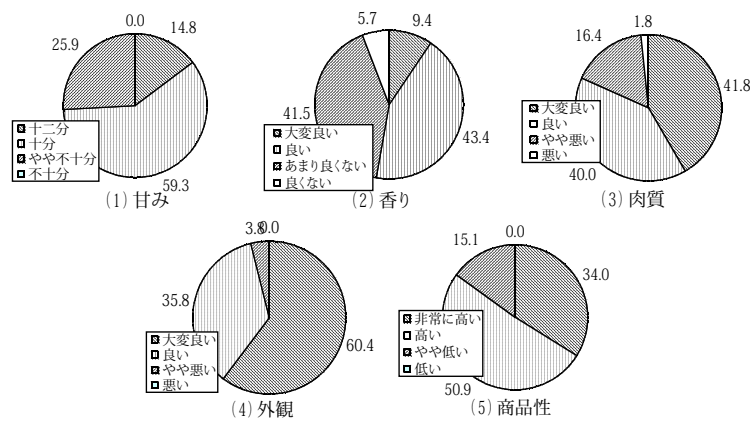


図1 ブドウ‘オーロラブラック’品質構成要素別の評価
注) 大阪市場及び岡山市場における仲卸業者55人による評価結果である。

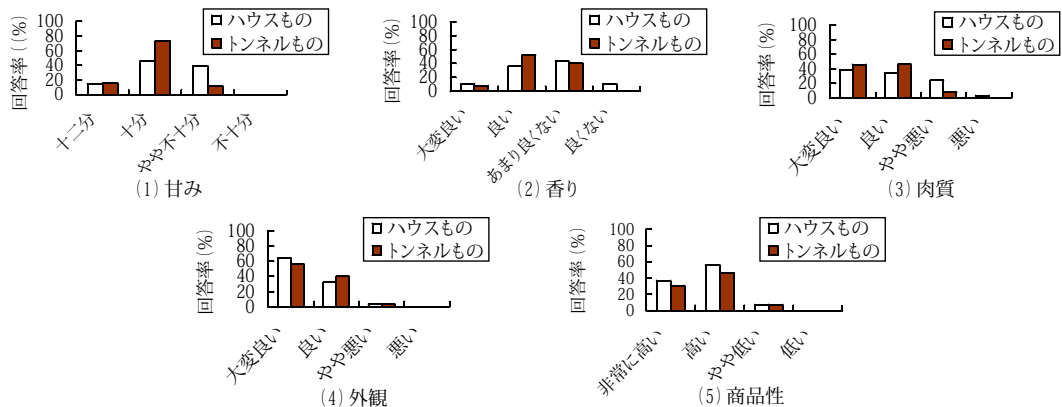


図2 作型別にみるブドウ‘オーロラブラック’品質構成要素別の評価
注) 図1に同じ。

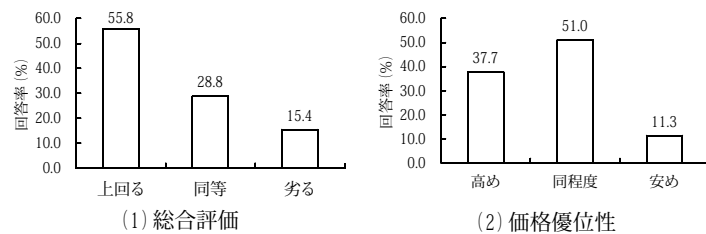


図3 ブドウ‘藤稔’に対する比較評価
注) 図1に同じ。

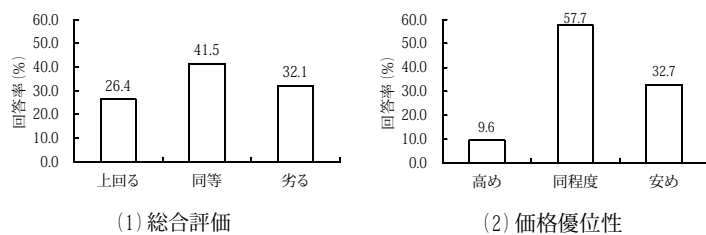


図4 ブドウ‘ピオーネ’に対する比較評価
注) 図1に同じ。

[その他]

試験研究課題名：消費・市場ニーズを捉えた高付加価値果樹生産・販売システムの確立
 予算区分：県単
 研究期間：平成14～16年度
 関連情報等：なし