

## 東京都におけるブドウ新品種「サンヴェルデ」の特性

河野 章・窪田理美・菊池知古\*・馬場 隆\*<sup>2</sup>・近藤 健\*<sup>2</sup>  
(園芸技術科) \*現島しょセ八丈 \*<sup>2</sup>現小笠原農セ

---

【要 約】ブドウ「サンヴェルデ」の都内における収穫期は「巨峰，安芸クイーン」より早く9月上旬であり，果実品質は「巨峰」より高糖度 (20.2%)，低酸含量 (0.37 g/100ml) である。短梢剪定では花穂の着生が不安定となるため，7芽程度の長梢剪定が望ましい。

---

### 【目 的】

ブドウ「サンヴェルデ」(「ダークリッジ」×「センテニアル」 育成機関：果樹研 図1) は，2010年に品種登録出願された無核栽培が可能な黄緑色品種 (2011年2月1日現在出願公表中) であり，直売用品種として今後，都内でも導入が見込まれる。そこで，都内における品種特性，花穂着生特性を明らかにするとともに，無核化栽培について検討した。

### 【方 法】

灰色低地土圃場において2004年1年生苗を定植した個体を供試した。整枝剪定は一文字整枝短梢剪定とし，副梢は1枚摘心，その他の管理は慣行とした。開花直前に花穂先端4cmに整形した。植調剤処理は1回目：満開時，2回目：満開約2週間後にジベレリン (以下：GA) 25ppmを浸漬処理した。花穂着生特性は直径約1cmの結果母枝を2，4，7，10芽残して剪定し，発芽率，花穂着生状況などについて調査した。無核化栽培は植調剤処理を(1)GA25ppmのみ使用の区 (GA区) と(2)1回目処理時，GAに無核果促進効果のあるストレプトマイシン200ppmを添加した区 (SM区) とし，収穫時に調査をした。

### 【成果の概要】

1. 品種特性：収穫盛期は9月上旬と巨峰よりやや早く，「安芸クイーン」より約2週間早い。糖度は約20%と高く，酸含量は約0.4g/100ml程度で，「巨峰」より高糖度，低酸含量であるが，明確な芳香はない。肉質は崩壊性で硬く，渋味も少ないため，食味が優れる。果皮の剥けやすさは「巨峰」並みである (表1)。
2. 花穂着生特性：短梢剪定 (2または4芽残し) ほど，発芽率が高いが，花穂着生率が低くなった。着房数は7芽以上で5房/m<sup>2</sup>以上となったが，2芽では2房/m<sup>2</sup>となり十分な着房数を確保できなかった。10芽では，基部に近い芽の発芽率が大きく低下した (18.8%) ことから，結果母枝，側枝などの更新が難しくなることが考えられる (表2)。
3. 無核果栽培：ストレプトマイシンの添加により一粒重が大きくなった。糖度，酸度では差がみられなかった。無核果率はSM区においても向上がみられなかった (表3)。
4. まとめ：ブドウ「サンヴェルデ」の都内における収穫期は9月上旬であり，「巨峰」より高糖度，低酸含量である。短梢剪定では花穂の着生が不安定となるため，7芽程度の長梢剪定が望ましい。ジベレリン処理により無核果率は約90%となるが，ストレプトマイシンによる無核果促進効果はみられなかった。
5. 留意点：開花後に花冠が離脱しにくいいため，果面にコルク状の汚れを生じやすい特徴がある。果面の汚れ軽減のため，1回目のジベレリン処理後に花がら除去を行う。

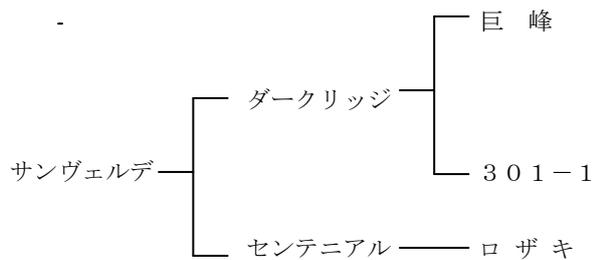


図1 ブドウ「サンヴェルデ」の系統図(左)と着房状況(右)

表1 品種別収穫盛期と果実品質(東京農総研 2006~2010年平均)

品 種 <sup>a</sup>	収穫盛期 (月/日)	果房重 (g)	一粒重 (g)	糖度 (Brix%)	酸度 (g/100ml)	香気	果肉 特性	渋味	はく皮
サンヴェルデ	9/6	424.6	11.2	20.2	0.37	なし	崩壊	少	中
安芸クイーン	9/24	365.8	14.3	18.2	0.39	フォクシー	中間	少	中
巨 峰	9/19	361.8	11.5	18.5	0.52	フォクシー	中間	少	中

a) 2004年1年生苗を定植。整枝剪定：一文字整枝短梢剪定

表2 剪定方法別発芽率, 花穂着生率, 着房数

剪定	母枝数 (本)	芽数 (個)	発芽数 (本)	発芽率 (%)	基部発芽率 <sup>a</sup> (%)	花穂着生率 (%)	着房数 <sup>b</sup> (房/m <sup>2</sup> )
2芽	18	36	35	97.2	97.2	20.0	2.0
4芽	7	28	20	71.4	57.1	35.0	3.5
7芽	8	56	35	62.5	50.0	51.4	5.1
10芽	8	80	40	50.0	18.8	55.0	5.5

a) 結果母枝基部から2芽の発芽率

b) 新梢長を1.5m, 展開葉身長を10cm, LAIを3.0とした

表3 ストレプトマイシン添加による果実品質への影響と無核果率

処理区	房重 (g)	一粒重 (g)	糖度 (Brix %)	酸度 (g/100ml)	無核果率 (%)
GA区	385.5	10.7	21.6	0.39	91.6
SM区	420.1	11.6	21.5	0.38	89.4
有意差	NS	*	NS	NS	NS

NSは有意差なし,\*はt検定により5%水準で有意差あり