

第8回 ICT 活用実践道場 「ナガノパープル」「シャインマスカット」適期収穫講習会資料

令和元年9月17日 長野農業改良普及センター

1 生育状況(露地)

- ・7月29日の梅雨明けまでは、多雨・日照不足で推移し、梅雨明け後は気温が高くなった。しかし、糖度、酸度の低下(酸抜け)、果皮色いずれも早かった昨年より遅れ、平年並みから遅くなっている。粒肥大は品種により差があり、平年並みから悪くなっている。

2 適期収穫

(1) 長野県の収穫基準(表1参照)

- ・「ナガノパープル」は、着色先行で果頂部の色はつきやすいが、果てい部の色がつきにくいので、注意して色を見る。大玉になった房や主枝基部の房は果てい部の着色を確認する。
- ・「シャインマスカット」は元々酸が低いため、糖度がある程度低くても食べられるが、本来の味には糖度19%以上が必要。果実袋が白だけでなく緑や青もあり、若木や日当たりの良い場所は黄色くなりやすいため、果皮色だけで収穫期の判断をしない。
両品種ともに、**収穫は色だけでなく、必ず食味(酸抜け)を確認してから行う。**

表1 収穫基準(果樹指導指針、ナガノパープル栽培マニュアル他から抜粋)

品種	糖度	酸度*	果皮色(カラーチャート指数)	その他
ナガノパープル	18%以上 (本当のうまさは19%以上)	0.5%(0.4~0.6%) *酒石酸換算	果頂部(黒色CC 10以上) 果粒の付け根(パープル用CC 4以上)	果皮に渋味がないこと。満開85日後以降
シャインマスカット	19%以上 (房尻18%以上)	0.2~0.4% *酒石酸換算	欧州系黄色品種用CC(2012年度版)露地栽培 3以上	満開後90日以降

(2) 留意点

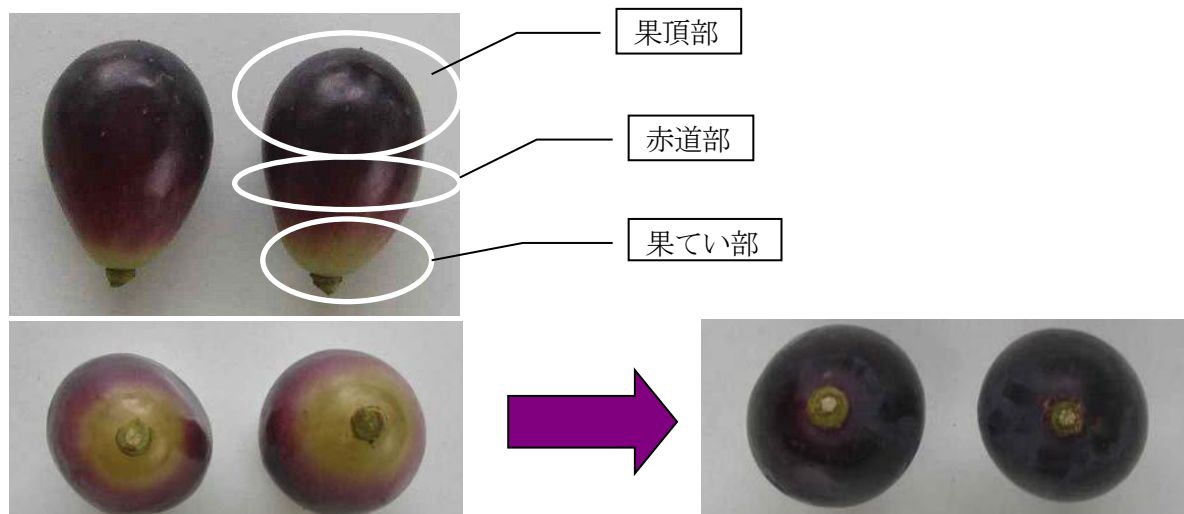
「ナガノパープル」

○果てい部(果柄の付け根)の着色を確認(特に主枝基部の房)

果てい部(果柄の付け根)付近が紫黒色になったら収穫期

※ 果てい部が着色しないものは未熟で食味不良(渋みが残る)。

※ 大房(又は主枝基部の房)はいつまでたっても果てい部が着色しない。



- 1 -

写真1 果てい部の着色変化と収穫適期の着色(下)

左: 果頂部は紫黒色だが果てい部は未着色(未熟)

右: 果てい部まで紫黒色(成熟)

「シャインマスカット」

- 若木で果粒が小さい場合、日当たりが良い場合は成熟が早まる場合もある。満開後75日頃から糖度や食味を確認する。
- 成熟に伴い果皮にシミ症状が発生するので、シミが発生し始めたら食味を確認して収穫を急ぐ
- 有色果実袋（緑や青）を使用した場合は、白色果実袋よりやや青みが残るので、色目だけで収穫期を判断しない様にする。緑色果実袋と白色果実袋の熟度の差は少ない。

3 適期収穫の留意点

- ①果実温の低い早朝に収穫する。日中に収穫した果実は日持ちが悪くなる。
- ②「ナガノパープル」は脱粒しやすいので、取り扱いに注意する。また、果粉を落とさないように果粒にはできるだけ触らないようにする。

4 収穫中～収穫後の管理

収穫初めの9月から落葉までの2か月程度が、樹勢の回復や貯蔵養分の蓄積に重要な時期であり、結果母枝の充実や翌年の萌芽などの初期生育に大きく影響する。

（1）新梢管理

収穫後も遅伸びしている場合は新梢の先端を摘心し、枝の充実を図る。副梢も2～3葉で摘心する。特に主枝延長枝では、副梢を放任すると枝が扁平になり、扁平になると翌年の発芽が悪くなるため、伸びが止まっているかよく確認する。

（2）クビアカスカシバ幼虫の捕殺

収穫時に幹から虫ふんが出ているのを確認したら、ハサミ等で被害部を確認しながら掘り、幼虫を捕殺したり、ロビンフッド（エアゾル）などで殺虫する。（9月中旬までに見回り）

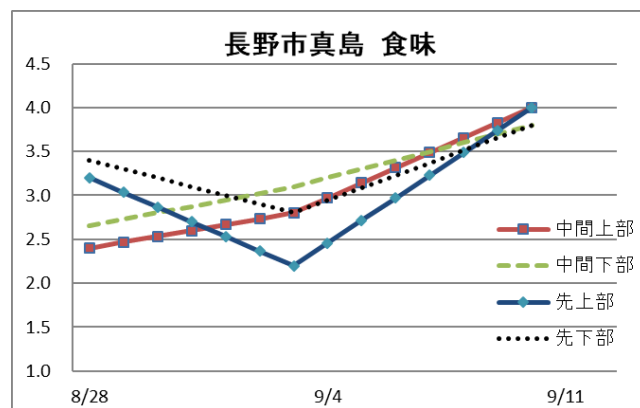
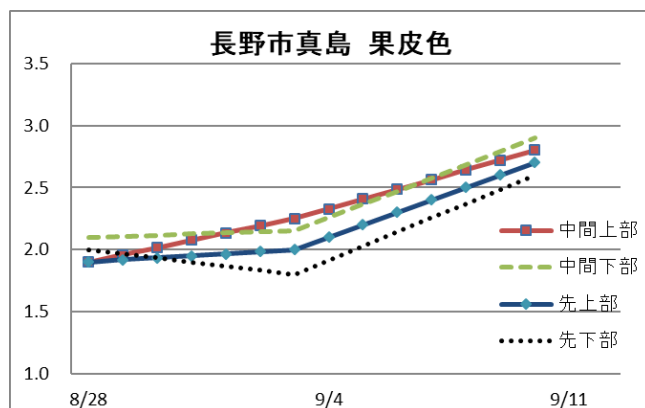
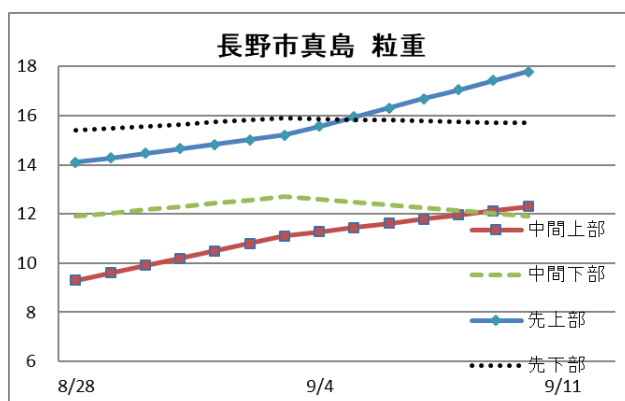
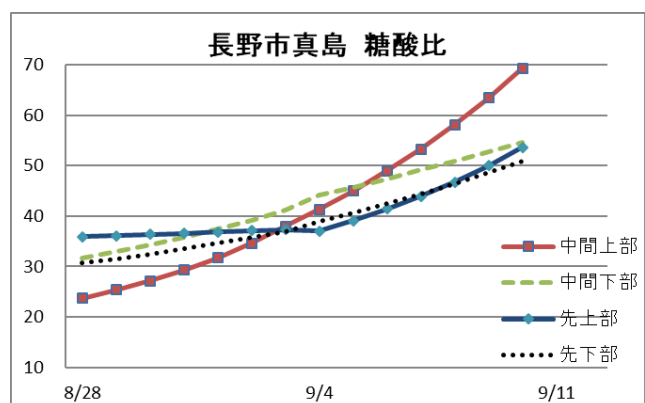
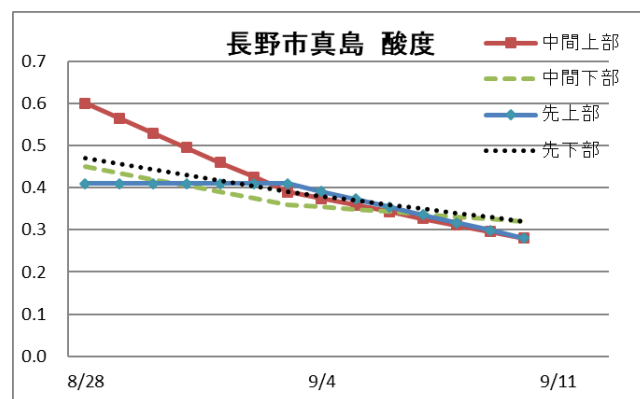
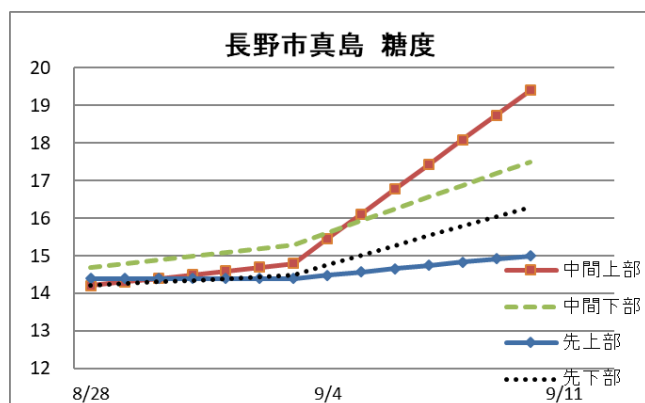
（3）凍害防止

落葉後（12月上中旬）にワラ巻きなどの防寒、防風対策を実施する。時期が早すぎない（落葉前に行わない）様に注意。

着果量が多かったり収穫を極端に遅らせたりした場合はさらに消耗しているので、凍害対策はしっかり行うこと。

この資料は令和元年9月1日現在の農薬登録状況をもとに作成しました。
農薬の使用に当たっては、最新の登録内容を確認してください。

長野市真島 I C T ぶどう実践農場での熟度変化



【収穫基準】

- ・糖度：19 度以上、(果房下部 18 度確保)
- ・酸度：0.2～0.3g/100ml
- ・糖酸比：糖度／酸度
- ・粒重：13～15g
- ・果皮色：黄緑色 (シャインマスカット用カラーチャート(2019 年版) 指数 3 を目安)

(評価基準)

※食味：非常にまずい：1、まずい：2、普通：3、うまい：4、非常にうまい：5