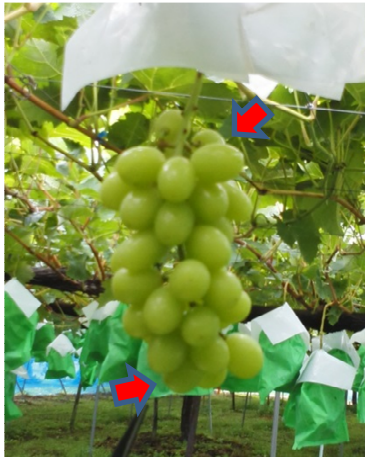


ぶどうの成熟調査について

普及センターでは、適期収穫の参考とするため、「成熟調査」というものを実施しています。

○ 調査方法



1 サンプルを採取します。

園の代表的な強さの新梢に着生した平均的な大きさ・着色のものを5房選びます。

1房につき上段と下段から1粒ずつ採ります。

(赤い矢印のところ)

合計10粒を用いて調査を行います。

2 調査項目

- (1) 糖度 : 糖度計で果汁の糖度を測定します。
- (2) 酸度 : 『酸度滴定』という方法で、果汁の酸度を測定します。
- (3) 1粒重 : 1粒の重さです。
- (4) 果皮色 : 専用のカラーチャートを用いて着色の程度を測定します。
- (5) 食味指数 : 実際に食べて、まずいかうまいかを5段階で評価します。

9月6日に調査した結果が以下の表になります↓↓↓

(品種 : シャインマスカット サンプル10粒の平均値)

	糖度	酸度	1粒重	果皮色	食味指数
I C T道場	19.0%	0.42g/100ml	9.0g	2.9	2.6
篠ノ井某所 (対照)	16.3%	0.45g/100ml	13.3g	2.5	1.9

3 調査結果の解説

道場の方が、糖度が高く、酸度が低いので、篠ノ井より成熟が進んでいると言えます。

ちなみに食味指数では、『普通』が3でそれより低いと『まずい』、高いと『うまい』という評価になります。

篠ノ井については、昨年より成熟が遅れてますが、着実に成熟が進んでいます。