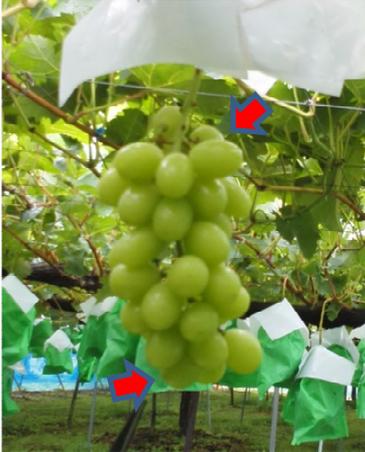


ぶどうの成熟調査について

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13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
ICT道場	17.6%	0.38g/100ml	10.1g	2.9	3.1
篠ノ井某所 (対照)	16.6%	0.37g/100ml	13.9g	2.6	2.4

3 調査結果の解説

道場の『糖度』の数値が、前回より下がっていますが、糖度計の調子が悪かったと思われる。酸度は前回より下がっているため、成熟は進んでいます。

園主の中澤さんは、近々出荷されるとおっしゃってました。