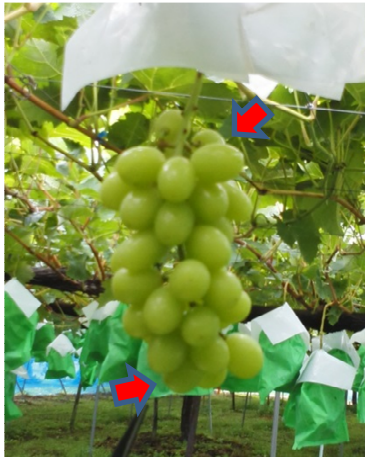


ぶどうの成熟調査について

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ので、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。