ぶどう「ナガノパープル」果実成熟状況調査報告書

地方部名 長野

毎回1粒

採取場所

1 調査地区名 長野市東福寺

2 調査地標高 400 m

3 満開日 月 日

1 調査月日 8月6日

5 調査粒数 5房の上部と下部から1粒ずつ採取し調査

6 調査結果 (※数値等の記入)

上部 18.5 房の上部5粒、下部5粒を別々にまとめて果 糖度 汁を採取し、それぞれに糖度を計測し、平 (%) 下部 17.4 平均 17.95 均糖度を算出。 糖度測定用果汁を用い、房上部・下部それぞれに水酸 0.75 上部 酸度 化ナトリウム水溶液で小数第2位まで中和滴定を行 い、酒石酸に換算し小数点第2位まで記入する。最後 (g/100ml)0.71 下部 平均 0.73 に平均酸度を算出し小数点第2位まで記入。 上部 14.4 g 平均1粒 房の上部5粒、下部5粒を別々にまとめて5粒重 を測定し、平均1粒重を算出。 重 下部 15.1 g 調査個体

	調査項目			2	3	4	5	台 計	半均	
※ 1	果皮色	果頂部	上部	11	12	11	11	12	57	11. 4
			下部	2. 5	4	2	3. 5	3	15	3
			平均	6. 75	8	6. 5	7. 25	7. 5	36	7. 2
	未及巴	果てい部	上部	11	11	11	11	11	55	11
			下部	2	2	2	1. 5	2. 5	10	2
			平均	6. 5	6. 5	6. 5	6. 25	6. 75	32. 5	6. 5
※ 2	裂果	上部		\setminus	/			\setminus	0	#DIV/0!
		下部		\setminus	/			\setminus	0	#DIV/0!
Ж3	食味指数	上部		2. 5	2. 5	2	1. 5	2. 5	11	2. 2
		下部		1	1	1. 5	2	1. 5	7	1. 4
	平均		·	1. 75	1. 75	1. 75	1. 75	2	9	1. 8

※ 4

考 察

皮の渋みが強く残る。

(気づいた点等) 「

R6と比べても糖度が約1度高く、成熟が早めに進んでいる。

注)

1 果皮色

果頂部は、巨峰カラーチャートを基準に、平均値は小数点第1位まで記入する。

果てい部は、2013年版ナガノパープル果てい部カラーチャートを基準に、平均値は小数点 第1位まで記入する。

2 裂果

採取した果実について、発生しているかどうかを調査する。(裂果粒をあえて採取してくる必要はない) 【無: 0、小: 1、中: 2、大: 3】を基準とし、平均値は小数点第1位まで記入する。 なお、房全体、園全体の裂果発生状況は、考察に記入する。

3 食味指数

【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】を基準に、 平均値は小数点第1位まで記入する。

<u>4 考察</u>

進度、試食で気付いた点(未熟か過熟かの印象、果肉の硬軟や食感など)を記入する。

ぶどう「ナガノパープル」果実成熟状況調査報告書

地方部名 長野

毎回1粒

採取場所

1 調査地区名 須坂市日滝

2 調査地標高 400 m

3 満開日 6月6日

4 調査月日

5房の上部と下部から1粒ずつ採取し調査 調査粒数 5

8月5日

6 調査結果 (※数値等の記入)

	糖度	上部		18. 2			房の上部5粒、下部5粒を別々にまとめて果 汁を採取し、それぞれに糖度を計測し、平				
	(%)	下部		17. 2	平均	17. 7	対糖度を算出。				
	酸度	上部		0. 67			糖度測定用果汁を用い、房上部・下部それぞれに水配 化ナトリウム水溶液で小数第2位まで中和滴定を行				
	(g/100ml)	下部		0. 67	平均	0. 67	い、酒石酸に換算し小数点第2位まで記入する。最後 に平均酸度を算出し小数点第2位まで記入。				
※ 1	平均1粒	上部		12.04 g			房の上部5粒、下部5粒を別々にまとめて 5 粒重 を測定し、平均 1 粒重を算出。				
	重	下部		10.9 g							
	調査項目		個体	1	2	3	4	5	合 計	平均	
	果皮色	果頂部	上部	5	5	5	5	5	25	5	
			下部	5	5	5	5	5	25	5	
			平均	5	5	5	5	5	25	5	
		果てい部	上部	2. 5	4	3	5	5	19. 5	3. 9	
			下部	2	3. 8	3. 5	4	4	17. 3	3. 46	
			平均	2. 25	3. 9	3. 25	4. 5	4. 5	18. 4	3. 68	
※ 2	裂果	上部		0	0	0	0	0	0	0	
	10,70	下部		0	0	0	0	0	0	0	
Ж3		上部		2. 5	3. 3	3	3. 5	3. 4	15. 7	3. 14	
	食味指数	下部		2	2. 5	2. 7	3	2. 7	12. 9	2. 58	
		平均		2. 25	2. 9	2. 85	3. 25	3. 05	14. 3	2. 86	
※ 4	考察										
	(気つ										

注)

<u>1 果皮色</u>

果頂部は、巨峰カラーチャートを基準に、平均値は小数点第1位まで記入する。

果てい部は、2013年版ナガノパープル果てい部カラーチャートを基準に、平均値は小数点 第1位まで記入する。

2 裂果

採取した果実について、発生しているかどうかを調査する。(裂果粒をあえて採取してくる必要はない) 【無: 0、小: 1、中: 2、大: 3】を基準とし、平均値は小数点第1位まで記入する。 なお、房全体、園全体の裂果発生状況は、考察に記入する。

3 食味指数

【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】を基準に、 平均値は小数点第1位まで記入する。

4 考察

進度、試食で気付いた点(未熟か過熟かの印象、果肉の硬軟や食感など)を記入する。