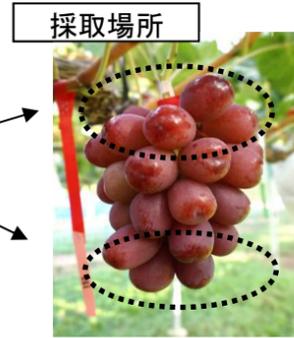


ぶどう「(短梢栽培) クイーンルージュ®」果実生育状況調査報告書

地方部名 長野地域園芸振興推進協議会

- 1 調査地区名 小布施町福原(短梢栽培)
- 2 調査地標高 375m
- 3 満開日 6月16日
- 4 調査月日 9月10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)



糖度 (%)	上部	20.8	平均 21.2	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、平均糖度を算出。
	下部	21.5		
酸度 (g/100ml)	上部	0.55275	平均 0.51	糖度測定用果汁を用い、房上部・下部それぞれに水酸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。最後に平均酸度を算出し小数点第2位まで記入。
	下部	0.469		
平均1粒重	上部	13.0	平均 12.6	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。
	下部	12.3		

調査項目		調査個体					合計	平均	
		1	2	3	4	5			
※1	1粒重 g								
	上部	14.4	11.0	12.1	14.3	13.2	65.0	13.0	
	下部	11.3	12.7	9.3	12.6	15.5	61.4	12.3	
※2	外観着色						0.0	#DIV/0!	
※3	果皮色 (色調)	上部	4.0	3.5	4.2	3.5	4.0	19.2	3.8
		下部	3.5	2.5	3.5	3.5	3.5	16.5	3.3
		平均	3.8	3.0	3.9	3.5	3.8	17.9	3.6
※4	着色面積	上部	4.0	3.8	3.8	3.0	4.0	18.6	3.7
		下部	3.0	2.8	3.8	3.0	2.9	15.5	3.1
		平均	3.5	3.3	3.8	3.0	3.5	17.1	3.4
※5	裂果	上部	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
		下部	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
※6	食味指数	上部	4.3	4.0	3.8	4.0	4.0	20.1	4.0
		下部	4.3	3.8	3.8	4.0	4.2	20.1	4.0
		平均	4.3	3.9	3.8	4.0	4.1	20.1	4.0
※6	考察 (気づいた点)	調査房数5房のうち3房で果頂部裂果各1~2粒発生がみられた。							

注)

1 外観着色

「クイーンルージュ®」調査用カラスケール(令和5年度作成)外観着色指数を基準とする。指数間の中間は、0.5を与える。着果した状態の陽光面を比色する。

2 果皮色 (色調)

「クイーンルージュ®」調査用カラスケール(令和7年度作成)色調指数を基準とする。指数間の中間は、0.5を与える。ブルームを除いた果頂部の果皮を比色する。

3 着色面積

「クイーンルージュ®」調査用カラスケール(令和5年度作成)着色面積指数を基準とする。着色部とは、色素(赤色の部分)が半分以上を占めている部位を指す。

【0:果粒に着色部が無い 1:着色部の面積割合が果粒の30%程度 2:着色部の面積割合が果粒の60%程度 3:着色部の面積割合が果粒の90%程度 4:着色部の面積割合が果粒の100%(どの角度から見ても着色部となっている)】

4 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。

5 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。

6 考察

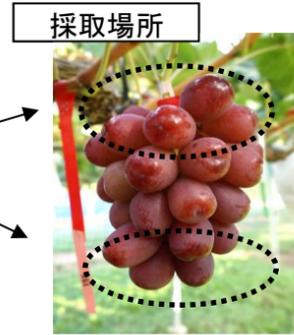
進捗、試食で気づいた点(未熟か過熟かの印象、果肉の硬軟や食感など)を記入する。

平均値は小数点第1位まで記入する。

ぶどう「(中梢栽培)クイーンルージュ®」果実生育状況調査報告書

地方部名 長野地域園芸振興推進協議会

- 1 調査地区名 小布施町福原(中梢栽培)
- 2 調査地標高 375m
- 3 満開日 6月16日
- 4 調査月日 9月10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)



糖度 (%)	上部	17.5	平均 17.9	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、平均糖度を算出。
	下部	18.2		
酸度 (g/100ml)	上部	0.41875	平均 0.44	糖度測定用果汁を用い、房上部・下部それぞれに水酸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。最後に平均酸度を算出し小数点第2位まで記入。
	下部	0.469		
平均1粒重	上部	13.82	平均 13.2	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。
	下部	12.64		

調査項目		調査個体					合計	平均	
		1	2	3	4	5			
※1	1粒重 g								
	上部	15.1	12.1	13.5	13.4	15.0	69.1	13.8	
	下部	10.4	11.8	16.5	11.7	12.8	63.2	12.6	
※2	外観着色						0.0	#DIV/0!	
※3	果皮色 (色調)	上部	3.0	3.3	2.7	2.7	2.8	14.5	2.9
		下部	3.2	2.8	2.7	2.8	2.7	14.2	2.8
		平均	3.1	3.1	2.7	2.8	2.8	14.4	2.9
※4	着色面積	上部	2.8	2.9	2.5	2.2	2.0	12.4	2.5
		下部	4.0	3.0	3.4	2.2	1.7	14.3	2.9
		平均	3.4	2.2	3.0	2.0	0.8	11.4	2.3
※5	裂果	上部	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	下部	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
※6	食味指数	上部	3.2	4.0	3.8	3.8	4.0	18.8	3.8
		下部	4.2	3.5	4.0	4.0	3.8	19.5	3.9
		平均	3.7	3.8	3.9	3.9	3.9	19.2	3.8
※6	考察 (気づいた点)	調査房数5房のうち2房で果頂部裂果1~2粒に果頂部裂果がみられ、腐敗果となった。							

注)

1 外観着色

「クイーンルージュ®」調査用カラスケール(令和5年度作成)外観着色指数を基準とする。指数間の中間は、0.5を与える。着果した状態の陽光面を比色する。

2 果皮色(色調)

「クイーンルージュ®」調査用カラスケール(令和7年度作成)色調指数を基準とする。指数間の中間は、0.5を与える。ブルームを除いた果頂部の果皮を比色する。

3 着色面積

「クイーンルージュ®」調査用カラスケール(令和5年度作成)着色面積指数を基準とする。着色部とは、色素(赤色の部分)が半分以上を占めている部位を指す。

【0:果粒に着色部が無い 1:着色部の面積割合が果粒の30%程度 2:着色部の面積割合が果粒の60%程度 3:着色部の面積割合が果粒の90%程度 4:着色部の面積割合が果粒の100%(どの角度から見ても着色部となっている)】

4 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。

5 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。

6 考察

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