

ぶどう「シャインマスカット」果実成熟状況調査報告書

地方部名 長野

1 調査地区名 長野市東福寺

2 調査地標高 400 m

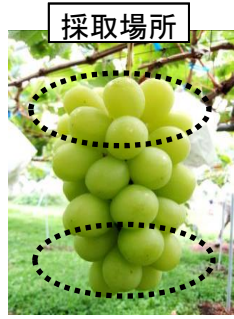
3 満開日 月 日

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)

毎回 1 粒



糖度 (%)	上部		18			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		16.7	平均	17.35				
酸度 (g/100ml)	上部		0.41			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		0.30	平均	0.36				
平均 1 粒重	上部		15.6 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。			
	下部		13.9 g						
調査項目 \ 調査個体			1	2	3	4	5	合 計	平 均
果皮色	果頂部	上部	3	3	3	3	3	15	3
		下部	3	3	3	3	3	15	3
		平均	3	3	3	3	3	15	3
裂果	上部		0	0	0	1	0	1	0.2
	下部		0	0	0	0	0	0	0
かすり症	発生粒数	上部						0	#DIV/0!
		下部						0	#DIV/0!
	発生程度	上部						0	#DIV/0!
		下部						0	#DIV/0!
食味指数	上部		2.5	3	2.5	2.5	3	13.5	2.7
	下部		2.5	2.5	2	2.5	3	12.5	2.5
	平均		2.5	2.75	2.25	2.5	3	13	2.6
考 察 (気づいた点)			4 番は一部房の中で潰されて裂果。 糖度が低く、味がのっていない。						

注)

1 果皮色

ぶどう欧州系黄色品種用カラーチャート（2012年版）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 かすり症 (R2までは「シミ症」と記載) (発生粒数を記入する。発生程度は平均的な品質で判断する)

発生程度【無：0、 微（気づかない程度）：1、 少（気にならない程度）：2、
中（発生が容易に認識される）：3、 多（発生が著しい）：4 】

4 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。

5 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。

ぶどう「シャインマスカット」果実成熟状況調査報告書

地方部名 長野地域園芸振興推進協議会

1 調査地区名 須坂市日滝

2 調査地標高 375 m

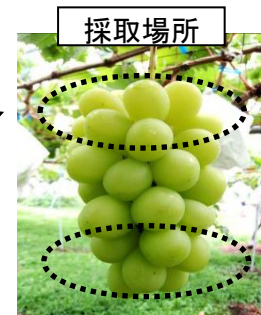
3 満開日 6 月 16 日

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)

毎回 1 粒



糖度 (%)	上部		14.5			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		14.2	平均	14.35				
酸度 (g/100ml)	上部		0.53			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		0.49	平均	0.51				
平均 1 粒重	上部		13.4			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		11.7	平均	12.53				
調査項目 \ 調査個体			1	2	3	4	5	合 計	平 均
1 粒重 (g)	上部		13.7	15.8	9.5	15.6	12.3	66.9	13.4
	下部		12.6	13.3	9.9	11.9	10.7	58.4	11.7
果皮色	果頂部	上部	1.8	1.5	1.8	1.5	2.5	9.1	1.8
		下部	1.8	1.8	1.8	2.0	2.3	9.7	1.9
		平均	1.8	1.7	1.8	1.8	2.4	9.4	1.9
裂果	上部		0	0	0	1	0	1	0.2
	下部		0	1	0	0	0	1	0.2
かすり症	発生粒数	上部	0	0	0		0	0	0
		下部	0	0	0	0	0	0	0
	発生程度	上部	0	0	0	0	0	0	0
		下部	0	0	0	0	0	0	0
食味指数	上部		3.0	2.8	2.8	3.2	3.2	15.0	3.0
	下部		3.2	3.2	3.2	3.2	2.8	15.6	3.1
	平均		3.1	3.0	3.0	3.2	3.2	15.5	3.1
考 察 (気づいた点)			調査 5 房中2房に果てい部裂果 1～2 粒みられた						

注)

1 果皮色

ぶどう欧州系黄色品種用カラーチャート（2012年版）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 かすり症(R2までは「シミ症」と記載)（発生粒数を記入する。発生程度は平均的な品質で判断する）

発生程度【無：0、微（気づかない程度）：1、少（気にならない程度）：2、中（発生が容易に認識される）：3、多（発生が著しい）：4】

4 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、平均値は少数点第1位まで記入する。

5 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。

平均値は小数点第1位まで記入する。