

「BKシードレス」と「巨峰」の果実品質

品種	ジベレリン 処理回数	果皮色 カラー チャート図	糖度 (Brix%)	酸含量 (%)	果粒重 (g/粒)
BKシードレス	1回	10.0	22.7	0.55	9.5
	2回	9.6	21.9	0.56	9.7
巨峰	1回	8.0	18.6	0.65	10.7

**ブドウのBKシードレス
ジベレリン処理1回
果皮色も糖度も良好**

現場で使える！**研究成果**

九州大学がブドウのマスカットベリーAと巨峰を交配して育成したBKシードレス(以下、BK)は、夏季の高温下でも赤熟れせず着色が良好で、食味のよい新品種として期待されており、本県でも導入が進んでいる。

そこでBKと主力品種である巨峰の特性の違いを明らかにするとともに、果粒肥大を目的としたジベレリン処理回数の違いが果実の色や品質に与える影響について検討した。

その結果、BKは巨



BKシードレスの果房

峰より黒色が濃く(果皮色カラーチャート値が高い)、糖度が高い。そして、酸含量が少なく品質が優れていた。また、果房へのジベレリン浸漬処理は1回(満開後にジベレリン100ppm)の方が、2回(満開後にジベレリン25ppm+フルメット5ppm、10日後にジベレリン25ppm)に比べ、果皮色と糖度が優れていることがわかった。なお、果粒の肥大は

1回と2回とも同等だった。

以上の結果から、BKの導入で高品質な果実生産が可能となり、さらにジベレリン処理は1回でよく、省力化と薬剤費の削減につながることもわかった。

(農林技術開発センター)