

「生産者に優しく、消費者に嬉しい」種子なしブドウ新品种「BKシードレス」

九州大学 農学研究院 助教 酒井かおり

研究の概要

九州大学で育成したブドウ新品种「BKシードレス」(「マスカットベリーA」×「巨峰」)は、2011年に農林水産省に品種登録されました。「BKシードレス」は、栽培に必要な労力が少ないことから生産者に優しく、さらに、既存の品種にはない新しい食味の種子なし果実を生産できることから、消費者に嬉しい品種といえます。

九州大学の研究グループの指導のもと、2011年からブドウ生産者による現地試験栽培が進められています。2013年から協力農家が本格的な出荷を開始し、一定の品質基準をクリアした「BKシードレス」の高品質果実はブランド名「みつしずく」として福岡市内の百貨店で販売されました。今後は、多くのブドウ生産者に「BKシードレス」の栽培技術を移転し、全国規模での物産化を支援します。

最近の研究成果

1. 「BKシードレス」の美味しさ

味を数値化することができる味覚センサーや糖度計を用いて果実の食味を比較したところ、「BKシードレス」は他の市販品種よりも強い甘味と、控えめな酸味もつ新しい食味のブドウであることが明らかになりました(第1図)。

2. 「BKシードレス」の安心

灌水がほとんど不要で病気が発生しにくいことから、殺菌剤の散布回数が極めて少なくてすみます。さらに、摘粒作業が不要で早期に袋掛けが可能であることから、果実に病気が出にくく、果実への農薬散布は不要です。

3. 長期間の収穫が可能

「BKシードレス」に環状剥皮処理を行うと、果実品質の向上および収穫期の長期化(福岡県で8月下旬～11月中旬)が可能になり、果実の商品価値の向上およびブドウ生産者の労力分散が可能になります。

4. 加工用品種としての利用

「BKシードレス」は種子なしの高糖度果実であることから、レーズン、ジャム、菓子、ワイン等の加工用果実としての活用も期待されています。



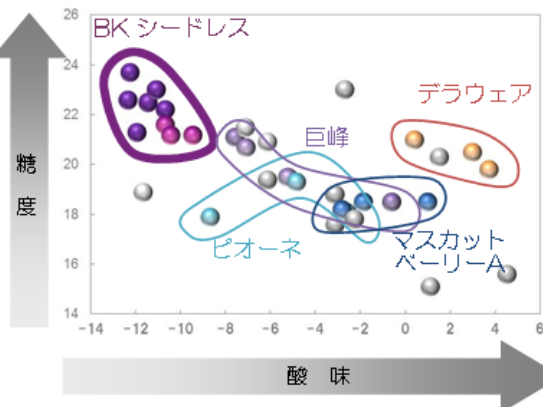
「BKシードレス」の果実



ブランド果実「みつしずく」



「BKシードレス」のレーズンと菓子



第1図. 他の市販品種果実との食味の差異

◆ 発表論文 ◆

若菜章・比良松道一・酒井かおり・花田信章・福留功・梶原康平・深見克哉：三倍体無核ブドウ新品种「BKシードレス」, 2011, 園学研。(別)2:88.
梶原康平・福留功・酒井かおり・比良松道一・若菜章：環状剥皮処理がブドウ「BKシードレス」の果実品質に及ぼす影響, 2012, 園学研。(別)2:341.

〈問合せ先〉

九州大学 農学研究院 環境農学部門 助教 酒井 かおり

Phone: 092-947-0182

Email: sakai@farm.kyushu-u.ac.jp