

平成26年度 京都府立大学地域貢献型特別研究 (ACTR) 成果

分類 番号	A27	取組 名称	ブドウの新たな品質特性「皮ごと食べやすさ」の評価手法の確立と、品質に影響を及ぼす環境要因の解明
研究代表者：生命環境科学研究科		職・氏名： 准教授・松井元子	
研究担当者：松井元子 京都府立大学（本杉日野、松井元子） 外部分担者・協力者（京都府農林水産技術センター農林センター、笈田幸治）			
主な連携機関（所在市町村、機関（部署）名） 京都府農林水産技術センター農林センター、勸修寺樹園地組合ブドウ部会			
<b>【研究活動の要約】</b>			
<p>消費者の簡便化志向に即し、ブドウにおいても「食べるのに手間がかからない」、無核で果皮が薄く、皮の渋味が少ないブドウ品種が輸入され、日本各地においても、剥皮せずに果粒ごと（果皮ごと）食べるブドウ‘シャインマスカット’などが普及してきている。</p> <p>↓</p> <p>京都府内全域でも果粒ごと食する‘シャインマスカット’の栽培普及が計画されている。</p> <p>↓</p> <p>しかし、‘シャインマスカット’の果皮は栽培環境や収穫時期などにより果皮が噛み切りにくくなる可能性が指摘されており、また、現状では客観的に評価する手法がない。</p> <p>↓</p> <p>無核で果粒ごと食べることのできる‘シャインマスカット’の特性を客観的に評価し指標で表す手法の確立と、それを栽培技術や収穫指標に活かすことが本研究の概要である。</p>			
<b>【研究活動の成果】</b>			
<p>京都府内生産者（圃場）ごとの‘シャインマスカット’の果実品質、食味を科学的分析に官能評価を加えて比較・検討した結果、シャインマスカット’の「皮ごと食べやすさ」のなりうると思われる指標を提案することができた。</p> <p>これらが一般的な指標となるかどうか、他府県の‘シャインマスカット’ばかりでなく海外輸入ブドウも含めて他品種ブドウにおいても検討した。</p> <p>また植物成長調整剤である CPPU(ホルクロルフエニユロン)やジベレリン処理時期や処理濃度がシャインマスカットの果実品質や食味に及ぼす影響について検討した。</p> <p>次年度はさらに有用性を検討する予定である。</p>			
<b>【研究成果の還元】</b>			
<p>*学会発表・日本調理科学会平成26年度大会(H26.8.29)於県立広島大学「「皮ごと食べられるブドウ」の評価方法について」・日本調理科学会近畿支部大会(H26.12.13)於京都華頂大学「シャインマスカットの食味とCPPU処理濃度の関係」・園芸学会春季大会(H27.3.28)於千葉大学「ブドウ‘シャインマスカット’における2回目ジベレリン処理が果粒の皮ごと食べやすさに及ぼす影響」</p> <p>*提案者に対しては結果を随時報告し意見交換している。研究協力者の勸修寺ブドウ栽培農家とともに品評会（ブラインドにより食味の評価）を行った。</p>			
<b>【お問い合わせ先】</b>		生命環境科学研究科	食事科学研究室
		准教授・松井元子	
		Tel: 075-703-5413	
		E-mail: motokomh @ kpu. ac. jp	

## 背景

### 消費者の望むブドウ

- ・良食味
- ・種のないもの
- ・大きく見栄えのいいもの
- ・食べやすいもの



海外から輸入されているブドウ



国内で栽培されているブドウ



クリムゾンシードレス, トンブゾンなど      ピオーネ, シャインマスカットなど

## シャインマスカットの美味しさと果粒ごとの食べやすさ

