

ワイン用ぶどうにおける片側誘引短梢せん定栽培 (改良スマート仕立て) について

果樹試験場

日本国内のワインの一人あたり消費量は、平成 20 年の 1.80ℓ から平成 25 年には 2.66ℓ と増加しており、ワインへの関心が高まっています。ワインの原料用ぶどうの国内生産量は平成 25 年産で約 12,881 トンですが、長野県ではそのうち 39% に相当する約 5,073 トンが生産されており、全国 1 位となっています。更に、平成 25 年度からは信州ワインバレー構想に基づき生産量の拡大が図られています。

ワインの生産に当たっては、原料ぶどうの安定生産が課題となります。従来の栽培方法（自然形仕立て）では、せん定や新梢管理作業に熟練の技術が必要なため、新規参入者にもわかりやすい省力的な栽培方法が求められていました。

片側誘引短梢せん定栽培（改良スマート仕立て、写真）は、既存の平棚をそのまま利用でき、せん定法が簡便で高品質果実を生産できる栽培方法であることが明らかとなり、塩尻市を中心に導入が図られています。

この栽培方法（仕立て方法）の特徴は以下の通りです。

1. 通常の短梢せん定栽培は、主枝の両側に新梢を誘引しますが、本仕立て法では片側のみ新梢を誘引します（写真、図）。糖度および果皮の色素量は自然形仕立てと比べて高く、品質が良いワイン用ぶどうの生産ができます。
2. 10a 当りの作業時間は、自然形仕立てとほぼ同じです。
3. 「メルロー」の場合、果房重 200g とすると、10a 当り 1.7 トンの収量が見込まれます。



写真 片側誘引短梢せん定栽培の様子

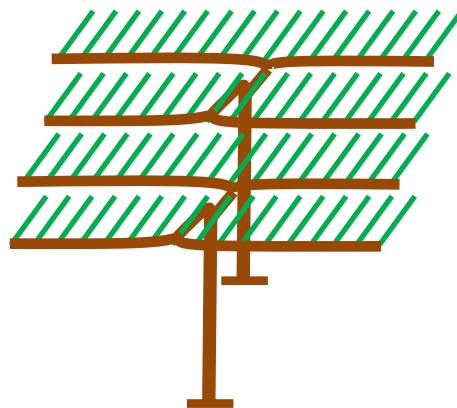


図 片側誘引短梢せん定栽培の模式図
骨格となる主枝は平行に整然と配枝されます

担当者	佐藤 政明	電話番号	026-246-2415
-----	-------	------	--------------

[試験場だより・知って納得情報へ](#)

[果樹試験場に戻る](#)