

ブドウの皮ごと食べやすさの評価

果樹試験場

近年では、手間をかけずに手軽に食べられる果物が人気です。ブドウを見ても、「ナガノパープル」や「シャインマスカット」のような皮ごと食べられる品種の人氣が高く、需要も拡大しています。また、果樹試験場が育成した新品種「クイーンルージュ」も皮ごと食べられる赤色のブドウです。このように「皮ごと食べやすさ」への注目が高まってきています。

1 皮ごと食べやすさの要因

ブドウの皮ごと食べやすさに影響を与える要因としては、果皮の厚さや強度、果肉の硬さや特性（食べた時の果肉の構造上の特性）、はく皮の難易（食べた時の果皮と果肉の分離の難易）などが考えられています。一般的に皮ごと食べやすいブドウでは、果皮が薄い、果肉が硬い、果肉特性が崩壊性（噛み切りやすい肉質）、はく皮性が難（果皮と果肉が分離しづらい）の特徴があります。このような形質評価は従来、官能評価（食べて評価）を中心に実施されてきました。

2 クリープメーターによる評価方法の登場

従来、数値で示すことが困難であったこれらの指標について、現在では食品の物性を測定できる「クリープメーター」を使用し、客観的に評価する方法が開発されています。この方法では、ブドウ果粒を台座に乗せ、プラスチックやステンレスの棒で果粒を貫通する際に返ってくる力（応力）を測定することによって評価します。この方法により、果粒の歯切れの良さや、果粒を噛み切った時の皮切れの良さを数値として把握することが可能となりました。

3 ブドウ新品種の育成に向けて

新品種育成に向けて、「皮ごと食べやすさ」は今後も重要な形質になります。そのため、従来の官能評価による評価に加えて、今回紹介した評価方法を用いて、系統の評価に取り組んでいます。また、新品種「クイーンルージュ」の皮ごと食べやすさについても、既存品種との比較を現在実施しています。



クリープメーターによる果粒の物性評価



皮ごと食べられる赤色ブドウ
「クイーンルージュ」

担当者	平賀 正浩	電話番号	026-246-2415
-----	-------	------	--------------