

ブドウ新品種 'クイーンニーナ' の品種特性

'クイーンニーナ'は大粒で食味が大変優れており、今年のような猛暑でも 鮮やかな赤色に着色することから、今後有望な赤系品種です。

'クイーンニーナ'〔安芸津20号(紅瑞宝×白峰)×安芸クイーン〕は、独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構果樹研究所で育成され、2009年に公表された新品種です。

果皮は鮮やかな赤色で、夏場の夜温が高い年でも着色が良好です。果肉は硬くしまり、 'シャインマスカット' に近い食感です。

収穫期は、雨よけ栽培で8月下旬から9月上旬であり、'ピオーネ'同様に2回のジベレリン処理で無核化でき、果粒重が20gを超える粒もできます。糖度は20度以上と高く、酸度も低いため、食味は極めて優れています。

以上のように、'クイーンニーナ'は期待の大きい品種ですが、年や栽培条件により花振るいの発生など栽培上の課題も残るため、今後栽培管理方法について検討することにしています。



図1 成熟期の'クイーンニーナ'



図2 2010年における赤系品種の着色状況 (上段: 'クイーンニーナ' 下段: '安芸クイーン') ※ともに環状はく皮なし

表1 'クイーンニーナ'の果実品質(2010)

樹勢	果房重 (g)	果粒重 (g)	果皮色	はく皮	果肉 特性	果肉 硬度	糖度 (Brix.%)	酸度 (g/100ml)	香気	渋味	裂果性	含核数
強	633	20.1	赤	中	崩壊	硬	22.1	0.34	フォクシー	なし	無	0

※満開期: ジベレリン25ppm、満開10日後: ジベレリン25ppm処理

問い合せ先:栽培研究部果樹グループ(担当:姫宮 雅美) TEL 0853-22-6948 E_mail:nougi@pref.shimane.lg.jp