

# 大阪ワインの発展！

## “暑さに強い醸造用ブドウ” & “大阪オリジナル醸造用ブドウ”

○三浦季子、末廣優加、下野雄太、磯部武志（食と農の研究部）

### 1. 背景と目的

大阪府の果樹主力品目であるブドウは、生食用のほか、ワイン醸造用の品種も生産されており、全国に通用するブランド力向上を目指している。しかし、大阪の夏季における気温と夜温の高さは、ブドウに含まれる酸の分解を早めるためフレッシュでキリッとした白ワインを造る上で障壁となっているほか、赤ワイン用ブドウでは着色不良が起きやすいという問題がある。そこで、様々な醸造用品種を所内ほ場に栽植し、大阪の気候に合う醸造用品種の探索を行う。また、安土桃山時代に豊臣秀吉の朝鮮出兵によって朝鮮半島からもたらされたとされる大阪伝統ブドウ「紫」を利用した新品種や、温暖な大阪で着色良好な赤ワイン用品種である府内ワイナリー育成系統「大阪 R N-1」といった、大阪オリジナルの醸造用ブドウの育成を行い、大阪ワイン産業の発展に寄与する。

### 2. 事業の内容／調査方法と結果概要

#### (1) 醸造用ブドウ選抜試験

所内ほ場に白ワイン用 27 品種、赤ワイン用 29 品種を栽植し、果実調査と試験醸造を行った。2021 年度の調査の結果、果実成熟時も糖度が上がり、酸度を維持する傾向が見られた品種は、白ワイン用品種ではプティ・マンサン、ケルナー、ミュラー・トゥルガウなど 7 品種で、赤ワイン用品種ではプチ・ヴェルド、ピノ・ノワールなど 5 品種であった。また、着色良好な赤ワイン用品種は、アルモノワール、シラー、ブラック・クイーンなど 14 品種であった。

#### (2) 「紫」自家交配苗（紫 Jr.）の育成・選抜試験

所内ほ場に定植した「紫」自家交配苗の 74 系統のうち、果実を収穫できた系統について果実調査と試験醸造を実施した。2021 年度は梅雨入りの早期化もあり病害が多かったため、収穫・醸造できたものは 4 系統であった。4 系統について着色など果実の特徴に違いがみられた。

#### (3) 「大阪 R N-1」の品種特性調査

所内ほ場に栽植し、果実調査と試験醸造を実施した。「大阪 R N-1」の比較には、一般的な赤ワイン醸造用品種であるメルロー と ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニオンを用いた。調査の結果、「大阪 R N-1」の果皮は 比較品種よりも約 3 倍多くのアントシアニンを含んでいた。なお、醸造したワインの成分、味わいの比較分析の結果、「大阪 R N-1」の赤ワインは、夏季高温となる大阪において着色が良好なだけでなく、他の品種とは味の異なる良質な赤ワインを醸造することができる有望な品種であることが明らかとなった。

### 3. 今後の方向性

今後、複数年かけて試験を行い、糖酸度のバランス、病気・腐敗の出にくさ、ワインの酒質等を評価するとともに、府内ワイナリーに向けた官能評価会を実施し、大阪産ワインを盛り上げるブドウの選抜・育成を目指す。

### 業績

- (1) 末廣優加・仲村現二・谷本秀夫・平松和也（2020）．醸造用ブドウ新品種「大阪 R N-1」．園学研別 19(1)