

I. 生食用ブドウの新品種開発

■背景と目的

「虹の雫」に続く大阪オリジナルブドウとなる新品種を開発を行っています。育種目標を「皮ごと食べられる着色系（赤や黒）ブドウ」として交配育種を実施しています。

■調査の方法

毎年、ブドウの交配（下図）→種子獲得→播種→実生の接ぎ木→実生苗育成→選抜を実施しています。結実した系統から果実調査を行い、選抜を実施しています。

現在、ほ場には約600系統の交配実生苗が定植されています。そのうち今年は112系統の着果を確認しています。

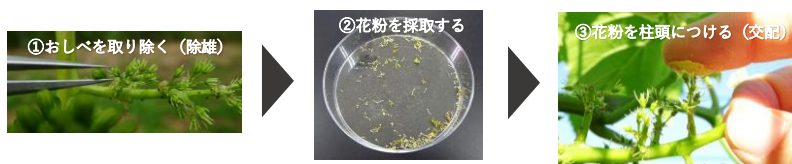


図 ブドウの交配手順

■今後の方向性

複数年かけて交配と選抜を繰り返します。選抜した有望系統は特性調査を実施して、品種登録をめざします。



写真 実生苗を定植したほ場（上）と鉢（下）

II. 醸造用ブドウ「紫Jr.」の育成・選抜試験

■背景と目的

大阪伝統ブドウ「紫」は豊臣秀吉の朝鮮出兵によって大阪に伝来したとされるブドウです。実はこのブドウ、日本ワインとして国内で最も多く醸造されている白ブドウ品種「甲州」と同じDNAを持っています。そのため、醸造用ブドウとして期待されていますが、大阪府内にわずかしかないこのブドウ樹はウイルスに罹病しているため、安定生産ができません。

そこで、「紫」ブドウの復興をめざして、「紫」の自家交配実生から醸造用ブドウ「紫Jr.」を開発しています。



写真 「紫」ブドウ

■調査の方法・結果

「紫」の自家交配苗を74系統定植し、果実調査と試験醸造を実施しています。



図 紫Jr. 系統の様々な外観

紫	甲州	紫Jr.A	紫Jr.B	紫Jr.C	紫Jr.D
甘い香り 柑橘様	香りがライト 甘く華やか	バニラ様の香り タクアン臭	やや柑橘香	柑橘香	爽やかな香り (青リンゴ様)
酸味 渋味 厚みあり	酸味 渋味	酸味 薄い(水っぽい)	酸味 渋味 アルコールを 強く感じる	酸味 渋味	酸味 やや甘味

図 2023年に醸造した紫と紫Jr.ワインとそれぞれの特徴

■今後の方向性

複数年の調査結果を踏まえて有望系統を選抜し、品種登録をめざします。