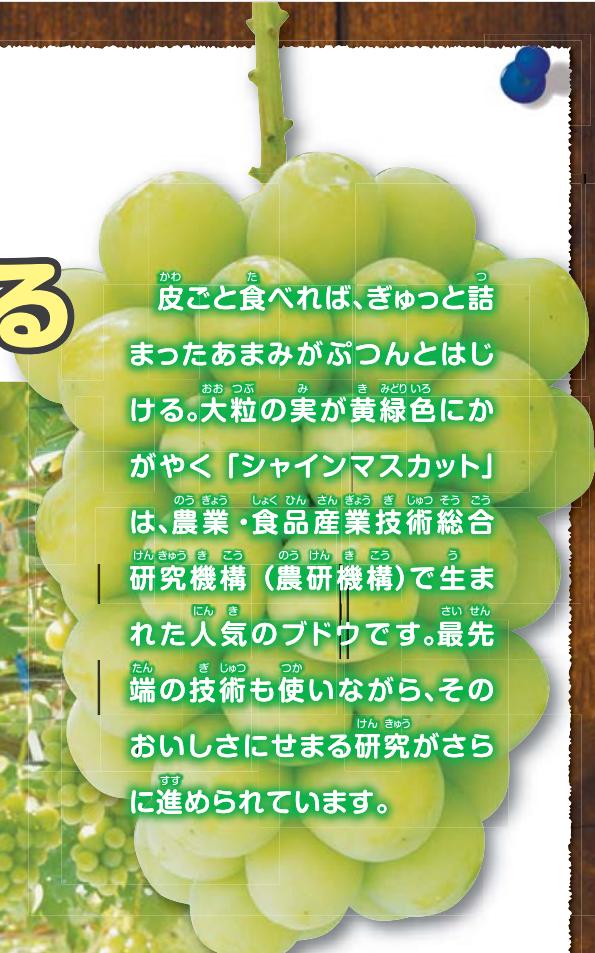




# DNAでブドウの おいしさを追い続ける



かわ皮ごと食べれば、ぎゅっと詰

まつたあまみがぶつんとはじ

ける。大粒の実が黄緑色にか

がやく「シャインマスカット」

は、農業・食品産業技術総合

研究機構（農研機構）で生ま

れた人気のブドウです。最先

端の技術を使いながら、その

おいしさにせまる研究がさら

に進められています。



たわわに実った「シャインマスカット」。黄緑色にかがやき、粒の大きいブドウです=農研機構提供

6月の下旬、広島県東広島市にある農研機構のブドウ・カキ研究拠点を訪れる東暁史さんが「果実が成る」と、山あいのなだらかな斜面に、白い袋に包まれたシャインマスカットや巨峰、ピオーネなどの果実がたくさんぶら下がっていました。東さんはおもにブドウ

ブドウ・カキ研究領域育

小ぶりで赤い「デラウェア」や、大きくて黒い「巨峰」のように、「色」は味や形となるんで、市場での評価にかかる大事なポイント。しかし、近年は気温温暖化が進み、ブドウの色づきが悪くなること

が生産者を悩ませ、気温が上がりでも色が悪くなること

が求められています。

**20年も品種になるまで**

東さんたちは、暑気に強い、暑さに強い、といつた強みを持つさまざま

がわかつきました。

これによつて、実がな

らなくとも葉一枚あれ

ば、遺伝子を調べることで、将来

どのようないるのか、

気温が上がつても色が悪くな

らないブドウ

をよくと教えてくれま

した。

東暁史さん

東さんはおもにブドウ

がるそうです。

東さんは去年、ほかの

品種の改良には長い年

月かかります。

な品種を交配させ、改良

を重ねています。

品種の改良には長い年