

【全体概要】

大阪産ブドウによるワインのブランド化の推進及びブドウ農家の労力の軽減等を図るため、省力的なワイン用デラウェアの栽培技術の確立及びその技術普及を目指す。また、温暖化による着色不良に対応した有望な赤ワイン醸造用ブドウ品種(育成系統)の普及に向けて特性等を解明し、赤ワイン製造に苦心してきた栽培、醸造労力の省力化及びワインの品質の向上を目指す。

新品種・新技術等の概要

【醸造用デラウェア(有核)栽培技術の開発】

大阪府のブドウ結果樹面積は413ha(H29年産、農林水産省作況調査より)で、そのうちの約80%以上がデラウェアとされているが、ほとんどが生食用として栽培されている。デラウェアは、フォクシー香が強く、従来より醸造用としては不向きな品種とされていた。しかしながら、地元ワイナリーの醸造技術の工夫により一定水準以上のものがワインとして流通できるようになった。そのため、近年は、醸造用仕向けとしてのデラウェアは3.9ha(平成27年特産果樹生産動態等調査より)の面積で生産されているが、生産面では試行錯誤を繰り返しており、ワイン醸造にとって最適な果実の栽培法については、生食用とはあまりにも異なるため、未だ確立されていない。

【大阪府内ワイナリーが育成したブドウ系統(育成系統)の特性解明】

メルローなど従来の赤ワイン醸造用品種と比べ、非常に多くのアントシアニンを含み、夏期高温下でも良好に着色するため、従来品種の果実着色に悩むワイナリーから、赤ワインのブレンド用や品種単独ワインとしての利用が望まれている。

主な取組内容

【醸造用デラウェア(有核)栽培技術の開発】

- 省力栽培技術の検討
- 収量比較試験
- 醸造試験
- 関係機関の連携に向けた検討会
- 他産地における現地調査
- 醸造用デラウェア栽培マニュアルの作成

【大阪府内ワイナリーが育成したブドウ系統(育成系統)の特性解明】

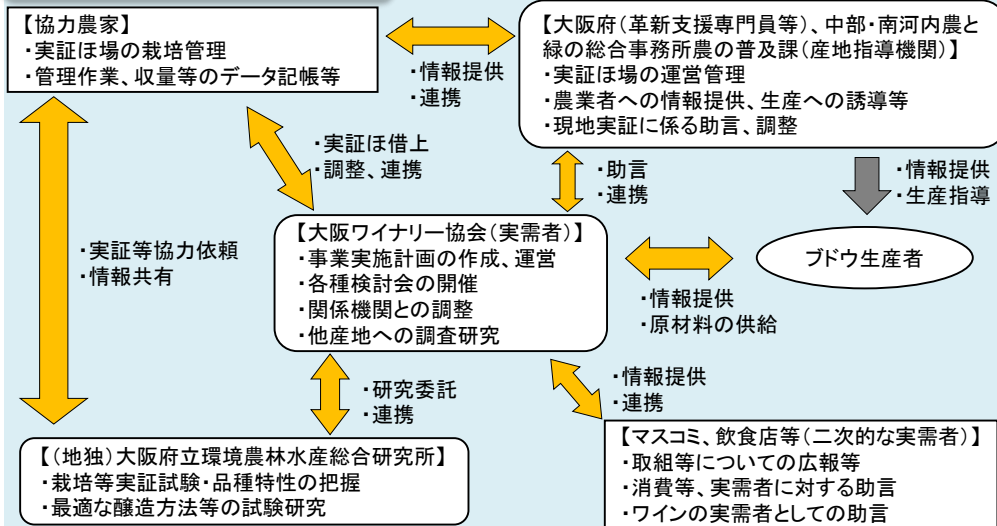
- 品種特性の調査、把握
- 醸造試験

【二次的な実需者への広報、ニーズ調査】

- 府内割烹等の現地視察及び意見交換



実施体制図



実績と今後の展開

【醸造用デラウェア(有核)栽培技術の開発】

- 生食用デラウェアよりも省力可能な項目を設定し、栽培管理を変えた試験区を設定。果実収量やワイン品質に影響しない省力栽培を確認。さらに省力量の「見える化」により生産農家の導入を支援。
- 作成した栽培マニュアルによりブドウ農家向けに研修。
- ブドウ農家がワイナリーと新たに栽培契約(R1:2社計4戸)。今後も拡大を目指す。

【大阪府内ワイナリーが育成したブドウ系統(育成系統)の特性解明】

- 果実アントシアニン含量以外に、醸造したワインの特性を解明。
- 育成系統の品種登録(R2年度末予定)後は、試験結果を基に品種の普及に取り組む。現在、苗木育成に着手済。

