

## ブドウ（巨峰）の品質向上に関する研究

## 第1報 B-ナインによる結実安定に関する試験

角 利 昭・浜 地 文 雄

(福岡県園芸試験場)

SUMI, T., and HAMACHI, F.

Studies on the Quality of Kyohō Grapes.

(I) Effects of B-nine on Fruit set.

1968年から巨峰の花振り防止、結実安定および品質向上をはかるため各種生長物質による処理を行っているが、本報告では、B-ナインの散布濃度および散布方法の組合せによる実用性について検討した結果について報告する。

## (1) 材料および方法

供試樹は、オールバック整枝、8年生、短梢せん定8樹を用いた。濃度は0.25%、0.5%、1.0%、2.0%とし、処理方法は全面散布（全新梢、茎葉散布）、部分散布（新梢先端3～4枚散布）、部分浸漬（新梢先端3～4枚浸漬）で5月12日展葉8～9枚期（満開14日前）に、1区30新梢、3回反復で行なった。

## (2) 試験結果ならびに考察

新梢の伸長は、処理により抑制効果があった。濃度が高い場合、一次的に抑制されその後の生長率は高くなる傾向にあった。処理により節数（葉数）の増加は期待出来ないが、節間長は開花前、後かなり抑制された。処理間では0.5%全面散布区が最も理想的な生長を示した。

処理により結実率の増加が見られたが、濃度によ

る差よりも散布方法による差が大きく、全面散布、すなわち、茎葉、果実に散布した区が、結実率が高く0.5～1.0%全面散布区が優れていた。

摘芯区については、副梢を除去したものは10%以上の結実率を示した。

収穫果については、処理区はいずれも果房重、着粒の増加が認められ、実際栽培上にも利用出来る果房に達した。含核数、果粒の大きさについては、処理により含核数が増加したが、処理間には一定の傾向が見られなかった。薬害は単独散布では、発生しなかったが、ボルドー液散布後（3日後）処理で成長点に近い若い葉の一部に薬害が認められた。

前年までの結果を考え合せると、B-ナインの散布濃度および散布方法の組合せでは、0.5%全面散布区が、最も優れ、次いで1.0%、0.25%全面散布区となり、部分散布や浸漬法よりも全面（全茎葉、果穂）に散布する方法が良いと思われる。

実用的には0.5%および1.0%の全面散布が可能と考えられる。また無差別に抑制効果があるので、徒長ぎみの新梢を対象に散布すると効果が高い。

第1表 巨峰に対するB-ナイン処理効果

| 処理区          | 新梢の伸長        |      |             |      |      |      | 収 穫 果 |          |          |           |           |          |      | 薬害   | 結実率(%) |      |
|--------------|--------------|------|-------------|------|------|------|-------|----------|----------|-----------|-----------|----------|------|------|--------|------|
|              | 処理時<br>5月12日 | 5.19 | 調 査<br>5.23 | 5.30 | 6.10 | 6.20 | 7.11  | 果房重<br>g | 1粒重<br>g | 果房長<br>cm | 果粒の<br>粗密 | 着色<br>程度 | 糖度   |      |        | 酸    |
| 1区0.25% 全面散布 | 100          | 115  | 124         | 141  | 173  | 226  | 232   | 318.3    | 17.1     | 13.3      | 3.7       | 2.5      | 17.4 | 0.52 | なし     | 14.8 |
| 2 0.50 全面散布  | 100          | 116  | 125         | 145  | 175  | 258  | 288   | 343.3    | 14.4     | 15.5      | 4.0       | 1.5      | 17.0 | 0.53 | *      | 17.5 |
| 3 0.50 部分散布  | 100          | 116  | 124         | 147  | 182  | 209  | 220   | 377.4    | 19.8     | 14.9      | 3.4       | 2.1      | 16.8 | 0.42 | *      | 11.9 |
| 4 0.50 部分浸漬  | 100          | 121  | 131         | 154  | 170  | 224  | 241   | 423.9    | 20.1     | 14.8      | 3.5       | 2.5      | 15.9 | 0.46 | *      | 8.5  |
| 5 1.00 全面散布  | 100          | 113  | 122         | 140  | 169  | 194  | 218   | 315.0    | 19.1     | 13.0      | 3.3       | 2.7      | 16.8 | 0.48 | *      | 19.7 |
| 6 1.00 部分散布  | 100          | 122  | 129         | 153  | 198  | 218  | 226   | 426.7    | 23.6     | 14.3      | 3.3       | 2.7      | 17.1 | 0.52 | *      | 7.6  |
| 7 1.00 部分浸漬  | 100          | 121  | 134         | 160  | 214  | 248  | 297   | 399.0    | 9.9      | 18.5      | 3.0       | 2.5      | 15.4 | 0.48 | *      | 7.9  |
| 8 2.00 部分散布  | 100          | 121  | 129         | 151  | 188  | 215  | 234   | 370.0    | 14.8     | 11.0      | 4.0       | 2.0      | 16.8 | 0.62 | *      | 10.7 |
| 9 2.00 部分浸漬  | 100          | 119  | 132         | 160  | 210  | 221  | 228   | 295.5    | 18.6     | 14.0      | 2.5       | 3.5      | 17.6 | 0.52 | *      | 9.7  |
| 10 摘芯 (副梢除去) | 100          | 133  | 147         | 174  | 207  | 242  | 243   | 303.3    | 17.6     | 14.1      | 3.0       | 3.1      | 18.4 | 0.48 | *      | 11.7 |
| 11 摘芯 (副梢放任) | 100          | 114  | 124         | 139  | 149  | 169  | 177   | 241.7    | 14.2     | 13.2      | 2.1       | 2.7      | 16.3 | 0.53 | *      | 6.4  |
| 12 無処理       | 100          | 122  | 135         | 166  | 223  | 279  | 287   |          | 15.1     | 14.3      | 1.9       | 2.6      | 15.9 | 0.51 | *      |      |

(注) (新梢の伸長) 処理時を100とした指数 (果粒粗密) 5 密 4 やや密 3 適 2 ややバラ房 1 バラ房  
(着色程度) 5 濃……………1 淡 5段階の指数 (酸) 果汁100cc中の酒石酸g