

第57回うまいくだものコンクール（ぶどう「ナガノパープル」部門） の審査の主なポイント

1 果粉溶脱等

今回の出品財では、果粉溶脱や汚染がある果粒が見られました。



図1 果粉の溶脱や果面汚染

改善ポイント

- ・摘粒を適期に行い、袋掛けが遅れないようにすること
- ・袋の口を十分に締めること
- ・ぶどうの大きさにあった袋を使うこと
- ・収穫まで袋を掛けておくこと

2 傷害粒

今回の出品財では、さびの発生している果粒が見られました。



図2 さびの発生した果実

改善ポイント

- ・1回目のジベレリン処理時に花冠をきれいに落としておく
- ・摘粒時などに果粒を傷つけない

3 その他

- ・房型

やや房型の悪いものが見られました。

- ・着色

果粒の付け根まで赤紫～紫黒に着色していない果粒が見られました。

改善ポイント

【房型】

- ・摘粒時の段調整を最小限とするため、上段の果粒が適切な長さで房切を行う

【着色】

- ・果粒の付け根まで十分に着色していることを確認して収穫する
- ・比色は明るい日陰で着色状況を確認できるように、木洩れ日がさす程度の明るい園地づくりをする