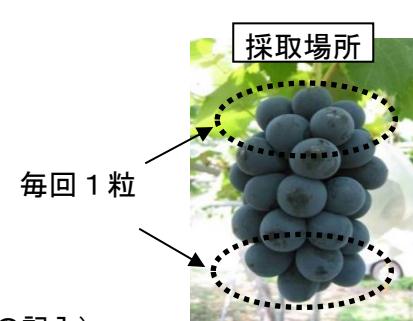


## ぶどう「ナガノパープル」果実成熟状況調査報告書

地方部名 長野

- 1 調査地区名 長野市東福寺
- 2 調査地標高 400 m
- 3 満開日 月 日
- 4 調査月日 9 月 10 日
- 5 調査粒数 5 房の上部と下部から 1 粒ずつ採取し調査
- 6 調査結果 (※数値等の記入)



|                 |    |           |    |                                      |   |  |
|-----------------|----|-----------|----|--------------------------------------|---|--|
| 糖度<br>(%)       | 上部 | 21.5      |    |                                      | 房の上部5粒、下部5粒を別々にまとめて果汁を採取し、それぞれに糖度を計測し、平均糖度を算出。  |  |
|                 | 下部 | 20.5      | 平均 | 21                                   |   |  |
| 酸度<br>(g/100ml) | 上部 | 0.49      |    |                                      | 糖度測定用果汁を用い、房上部・下部それぞれに水酸化ナトリウム水溶液で小数第2位まで中和滴定を行い、酒石酸に換算し小数点第2位まで記入する。最後に平均酸度を算出し小数点第2位まで記入。 |  |
|                 | 下部 | 0.39      | 平均 | 0.440919                             |   |  |
| 平均 1 粒<br>重     | 上部 | 16.0575 g |    | 房の上部5粒、下部5粒を別々にまとめて5粒重を測定し、平均1粒重を算出。 |   |  |
|                 | 下部 | 18.5075 g |    |                                      |   |  |

| 調査項目                | 調査個体  |    |    |     |         | 合 計                 | 平 均             |
|---------------------|---|----|----|-----|---------|---------------------|-----------------|
|                     |   | 1  | 2  | 3   | 4       |                     |                 |
| ※ 1 果皮色             | 果頂部   | 上部 | 12 | 12  | 12      | 12                  | 48 12           |
|                     |   | 下部 | 12 | 12  | 12      | 12                  | 48 12           |
|                     |   | 平均 | 12 | 12  | 12      | #DIV/0!             | #DIV/0! #DIV/0! |
|                     | 果てい部  | 上部 | 5  | 5   | 5       | 5                   | 20 5            |
|                     |   | 下部 | 5  | 5   | 2.5     | 5                   | 17.5 4.375      |
|                     |   | 平均 | 5  | 5   | 3.75    | #DIV/0!             | #DIV/0! #DIV/0! |
| ※ 2 裂果              | 上部  | 1  | 1  | 2   | 0       | 4 1                 |                 |
|                     | 下部  | 2  | 1  | 4   | 0       | 7 1.75              |                 |
| ※ 3 食味指數            | 上部  | 4  | 4  | 1.5 | 4.5     | 14 3.5              |                 |
|                     | 下部  | 4  | 4  | 1.5 | 4.5     | 14 3.5              |                 |
|                     | 平均  | 4  | 4  | 1.5 | #DIV/0! | 4.5 #DIV/0! #DIV/0! |                 |
| ※ 4 考 察<br>(気づいた点等) | 過熟。<br>3 番は裂果しており、かび臭かった。<br>4 番は園主が間違えて収穫。 |    |    |     |         |                     |                 |

注)

**1 果皮色**

果頂部は、巨峰カラーチャートを基準に、平均値は小数点第1位まで記入する。

果てい部は、2013年版ナガノパープル果てい部カラーチャートを基準に、平均値は小数点 第1位まで記入する。

**2 裂果**

採取した果実について、発生しているかどうかを調査する。（裂果粒をあえて採取してくる必要はない）

【無：0、小：1、中：2、大：3】を基準とし、平均値は小数点第1位まで記入する。

なお、房全体、園全体の裂果発生状況は、考察に記入する。

**3 食味指數**

【非常にまずい：1、まずい：2、普通：3、うまい：4、非常にうまい：5】を基準に、

平均値は小数点第1位まで記入する。

**4 考察**

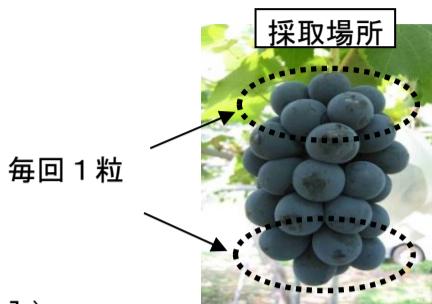
進度、試食で気付いた点(未熟か過熟かの印象、果肉の硬軟や食感など)を記入する。

様式9号

## ぶどう「ナガノパープル」果実成熟状況調査報告書

地方部名 長野地域園芸振興推進協議会

- 1 調査地区名 須坂市日滝  
 2 調査地標高 375 m  
 3 満開日 6月6日  
 4 調査月日 9月10日  
 5 調査粒数 5房の上部と下部から1粒ずつ採取し調査  
 6 調査結果 (※数値等の記入)



|                 |    |         |    |          |  |
|-----------------|----|---------|----|----------|--|
| 糖度<br>(%)       | 上部 | 20.5    |    |          | 房の上部5粒、下部5粒を別々にまとめて果汁を採取し、それぞれに糖度を計測し、平均糖度を算出。   |
|                 | 下部 | 20.8    | 平均 | 20.65    |  |
| 酸度<br>(g/100ml) | 上部 | 0.4355  |    |          | 糖度測定用果汁を用い、房上部・下部それぞれに水酸化ナトリウム水溶液で小数第2位まで中和滴定を行い、硝酸に換算し小数点第2位まで記入する。最後に平均酸度を算出し小数点第2位まで記入。 |
|                 | 下部 | 0.45225 | 平均 | 0.443875 |  |
| 平均1粒重           | 上部 | 12.9    |    |          | 房の上部5粒、下部5粒を別々にまとめて5粒重を測定し、平均1粒重を算出。   |
|                 | 下部 | 11.78   | 平均 | 12.34    |  |

| 調査項目 |                 | 調査個体      | 1                    | 2    | 3    | 4    | 5    | 合計   | 平均   |
|------|-----------------|-----------|----------------------|------|------|------|------|------|------|
| ※ 1  | 1粒重 g           | 上部        | 13.0                 | 12.4 | 14.5 | 13.4 | 11.2 | 64.5 | 12.9 |
|      |                 | 下部        | 12.0                 | 12.1 | 12.4 | 10.2 | 12.2 | 58.9 | 11.8 |
|      | 果皮色             | 果頂部<br>上部 | 11.5                 | 11.5 | 11.5 | 11.5 | 11.5 | 57.5 | 11.5 |
|      |                 | 下部        | 11.5                 | 11.5 | 11.5 | 11.5 | 11.5 | 57.5 | 11.5 |
|      |                 | 平均        | 11.5                 | 11.5 | 11.5 | 11.5 | 11.5 | 57.5 | 11.5 |
|      | 果つい部            | 上部        | 5.0                  | 4.9  | 5.0  | 5.0  | 5.0  | 24.9 | 5.0  |
|      |                 | 下部        | 5.0                  | 4.9  | 5.0  | 5.0  | 5.0  | 24.9 | 5.0  |
|      |                 | 平均        | 5.0                  | 4.9  | 5.0  | 5.0  | 5.0  | 24.9 | 5.0  |
| ※ 2  | 裂果              | 上部        | 0.0                  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  |
|      |                 | 下部        | 0.0                  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  | 0.0  |
| ※ 3  | 食味指数            | 上部        | 4.3                  | 4.2  | 4.2  | 4.5  | 4.3  | 21.5 | 4.3  |
|      |                 | 下部        | 4.2                  | 4.2  | 4.2  | 4.2  | 4.4  | 21.2 | 4.2  |
|      |                 | 平均        | 4.2                  | 4.2  | 4.2  | 4.4  | 4.5  | 21.5 | 4.3  |
| ※ 4  | 考 察<br>(気づいた点等) |           | 5房中3房3粒に果頂部3粒あり、一部腐敗 |      |      |      |      |      |      |

注)

**1 果皮色**

果頂部は、巨峰カラーチャートを基準に、平均値は小数点第1位まで記入する。

果つい部は、2013年版ナガノパープル果つい部カラーチャートを基準に、平均値は小数点第1位まで記入する。

**2 裂果**

採取した果実について、発生しているかどうかを調査する。(裂果粒をあえて採取してくる必要はない)

【無：0、小：1、中：2、大：3】を基準とし、平均値は小数点第1位まで記入する。

なお、房全体、園全体の裂果発生状況は、考察に記入する。

**3 食味指数**

【非常にまずい：1、まずい：2、普通：3、うまい：4、非常にうまい：5】を基準に、平均値は小数点第1位まで記入する。

**4 考察**

進度、試食で気づいた点(未熟か過熟かの印象、果肉の硬軟や食感など)を記入する。