

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

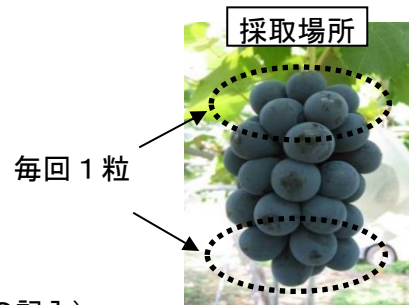
2 調査地標高 400 m

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 (%)	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 (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	5		
※ 1	果皮色	果頂部 上部	12	12	12		12	48	12
		果頂部 下部	12	12	12		12	48	12
		果頂部 平均	12	12	12	#DIV/0!	12	#DIV/0!	#DIV/0!
	果てい部	果てい部 上部	5	5	5		5	20	5
		果てい部 下部	5	5	2.5		5	17.5	4.375
		果てい部 平均	5	5	3.75	#DIV/0!	5	#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	食味指数	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 (気づいた点等)		過熟。 3 番は裂果しており、かび臭かった。 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。

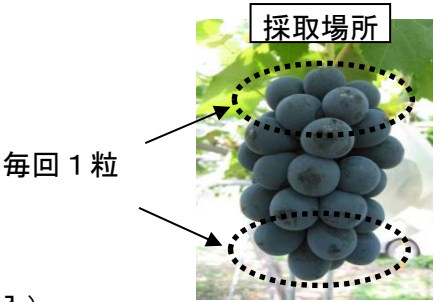
4 考察

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。

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 (%)	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 (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、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	0.45225	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
※1 果皮色	果頂部	上部	11.5	11.5	11.5	11.5	57.5	11.5
		下部	11.5	11.5	11.5	11.5	57.5	11.5
		平均	11.5	11.5	11.5	11.5	57.5	11.5
	果てい部	上部	5.0	4.9	5.0	5.0	24.9	5.0
		下部	5.0	4.9	5.0	5.0	24.9	5.0
		平均	5.0	4.9	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 (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
進捗、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。