



# 北海道に向く新しいぶどう

最近、道産ぶどうを使ったワイン生産が増え、注目されています。  
生食用ぶどうは、より‘おいしい’品種が求められています。  
そこで、新しいぶどうの特性を調査し、北海道に向く3品種・系統を選定しました。



**ビジュノワール(山梨38号)**  
赤ワイン用

収穫期:10月中下旬  
収量性:ツバイゲルト  
レーベ並  
耐寒性:やや強  
糖度:18~19 %  
酸度:1.2 g/100ml

酒質(官能評価)  
「バランスよい」  
「色がやや薄い」



**山梨44号**  
赤ワイン用

収穫期:10月中下旬  
収量性:セイベル13053並  
(豊産性)  
耐寒性:強  
糖度:19 %  
酸度:1.2 g/100ml

酒質(官能評価)  
「色が濃い」  
「しっかりした味わい」  
「酸が高い」



**サニールージュ**  
生食用(種なし)

収穫期:デラウエア  
よりやや遅い  
耐寒性:やや強  
ジベレリン処理:25 ppm  
満開頃とその10日後  
糖度:17~18 %  
酸度:0.6 g/100ml  
果房重:250~300g  
果粒重:5~6 g  
年により裂果する  
「べと病」に弱い

| 品種・系統名             | 優 点                             | 欠 点               | 概 評                        |
|--------------------|---------------------------------|-------------------|----------------------------|
| ビジュノワール<br>(山梨38号) | 耐寒性やや強。<br>良好なバランスの酒質。          | ワイン色が<br>やや薄い。    | 耐寒性がやや強く、<br>赤ワイン用として有望。   |
| 山梨44号              | 耐寒性強。ワイン色が濃厚。<br>収量が多い。         | 酸がやや高い。           | 耐寒性が強く、豊産性。<br>赤ワイン用として有望。 |
| サニールージュ            | 食味かなり良い。果粒大きい。<br>GA処理期が判断しやすい。 | 裂果がやや多<br>い。べと病多。 | 種なしで品質優良。<br>ハウス栽培向き。      |

中央農業試験場 作物研究部・果樹科

北海道夕張郡長沼町東6線北15号

電話 0123-89-2001 seika@agri.pref.hokkaido.jp

<http://www.agri.pref.hokkaido.jp/chuo/kaihatsu/kaju/>