ふくいブドウネットワーク会報誌

ふくいブドウ通信

第20号
2015年7月

http://fukuib.web.fc2.com/　ふくいブドウネットワーク　検索

今年も試食販売します！

昨年に引き続き、各地区の直売所等で試食販売イベントを行います。出荷者を中心とした会員と事務局で試食販売をしたいと思いますので、ご協力をお願いします。日程等は各地区において出荷者、ＪＡ、事務局でご相談ください。

また、今年も９月６日（日）福井駅前通りにおいて開催される「まちフェス」に参加します。「まちフェス」でのブドウ販売希望者も募集しています。

↑26年8月9日　膳野菜にて

↓26年8月9日　Ａコープ美浜店にて

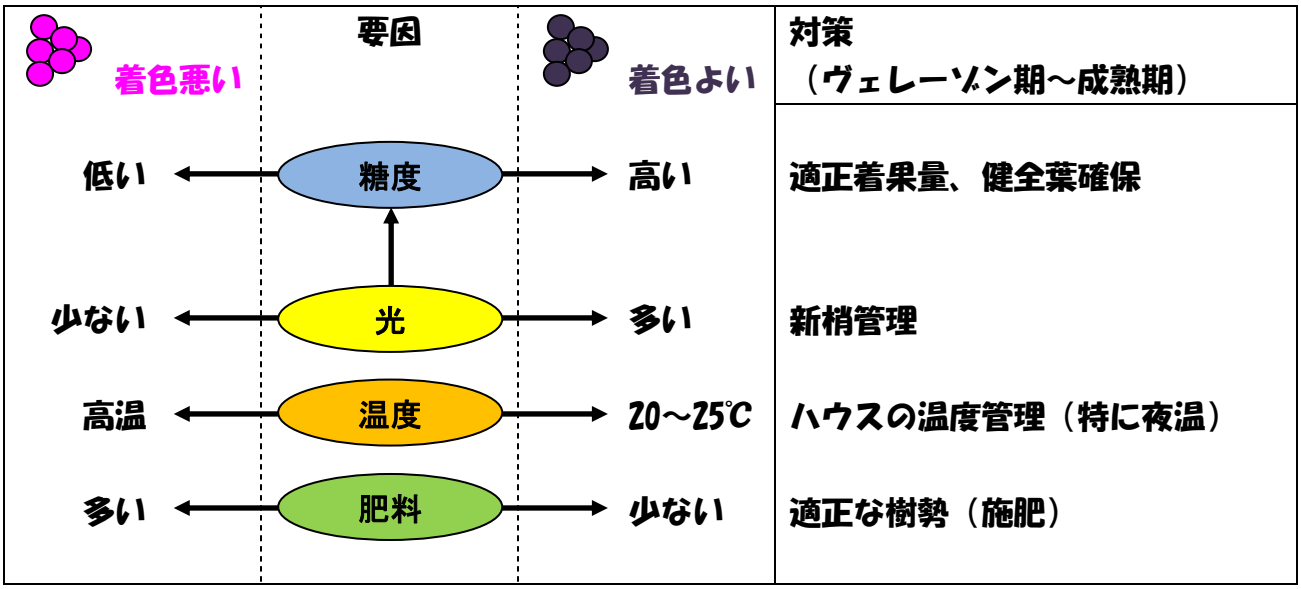
26年9月7日　まちフェスの様子→
粒売り（150円）も好評でした。

みなさんに　おいしい！といわれる「ふくぷる」を出荷しましょう！
「ふくぷる」ブランドの印象を高めましょう！
そして、会員の経営向上を目指しましょう！

●●● 旬な技術情報

収穫期が近づいてきました。今年の果実品質はどうでしょうか？良かったこと、悪かったことを今のうちにまとめておいて、来年の生産にフィードバックしましょう！

●着色の仕組みと対策



※ 巨峰などの黒色系品種の場合

※ ヴェレーゾン期・・・水回り期ともいい、これ以降、果粒の軟化・着色が始まり、糖の増加、酸の減少が始まる時期のこと。

●収穫

・ブドウの味は糖度（甘味）と酸度（すっぱさ）で、両方がほどよい割合で混合されているとおいしく感じます。消費者においしいと納得してもらうことが大事です。

・品種により若干異なりますが、収穫適期の１０日以上前に、糖度は上昇し、着色も十分となります（緑色系を除く）。しかし、酸度はまだ高く、酸っぱいため、色と糖度だけで収穫しないようにしましょう。糖度は測定を基本に、（できれば酸度も測定し）最後に、味見しながら収穫時期を決めましょう。

・収穫の際にはブルーム（果粉）が取れないように、果軸をつまんで収穫します。ブルームが付いていると、品質が良く、新鮮に見えます。

●●●各品種の収穫基準（目安）

品　種	糖　度	酸　度（ｐＨ）	備　考
サニールージュ	18 度以上	0.4～0.6%　（3.2 以上）	
ブラックビート	18 度以上	0.3～0.4%　（3.1 以上）	着色優先品種
藤稔	18 度以上	0.5%以下　（3.0 以上）	
シャインマスカット	18 度以上	0.3%前後　（ー）	早どり注意

●収穫後の礼肥

ブドウは比較的、施肥要求量が少なく、肥料が多すぎると、樹勢が強くなりすぎるため、肥料のやりすぎには注意します。

ブドウ 礼肥 基準

樹齢	N成分量	（例）そさい3号
1年生	―	―
2～3年生	20g	125 g/樹
4～5年生	50g	300 g/樹
成木	1.6kg	10 kg/10a

※樹勢をみて増減する