

NHKテキスト

今月のTV

大江戸花競べ外伝  
「涼を呼ぶ 斑入り植物」  
万葉の花 キキヨウ

2020  
8

# 趣味の園芸

人生100年  
植物と  
暮らそう!

おなじみの  
‘デラウェア’も  
簡単!

今年の夏は  
お部屋で  
テラリウム!

あの  
‘シャインマスカット’が  
おうちで  
育てられます。

# ブドウ 大好き!

連載  
おとの  
園芸入門  
「水やり」  
鈴木満男さんの  
バラ栽培の奥義  
「夏を乗り切る!」

仙台の庭仕事  
「東北の夏を楽しもう!」  
米子発  
365日美しい庭  
「夏の庭は透け感が決め手!?」  
ほか

●放送日  
8/2 ▶ 9/3

趣味の園芸

Eテレ  
●放送／毎週日曜日  
午前8:30～8:55  
●再放送／毎週火曜日  
午前10:25～10:50  
毎週木曜日  
午後0:30～0:55

趣味の園芸  
京も一日  
陽だまり屋

●放送(Eテレ)  
毎週日曜日  
午前8:25～8:30  
●再放送(総合テレビ)  
毎週月曜日  
午前10:40～10:45  
●再放送(Eテレ)  
毎週木曜日  
午後0:25～0:30

NHK  
NHKプラス はじまりました

こんな  
の知つ  
てた?  
!?

家庭ではほとんど育てることがない  
超大型の品種から、歴史的な  
物語のある品種や原種まで、  
誰かに話したくなる  
珍しいブドウの数々!

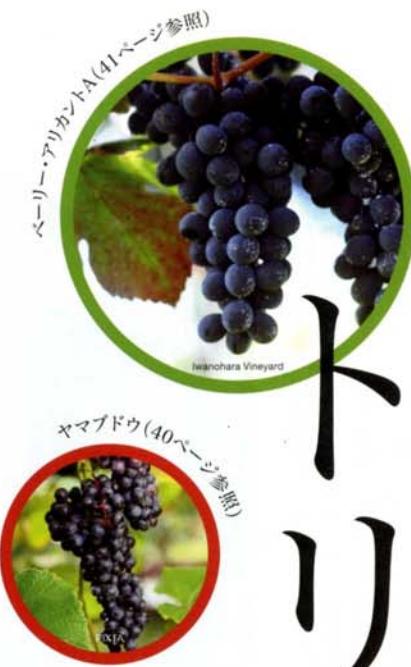
# 珍種・希少種 ブドウ

解説  
望岡亮介

**ブ**ドウ（属名は「Vitis」）は世界に90種ほどの原種がありますが、栽培品種ということになると世界中でおよそ1万種になりますが、栽培品種といふことには驚くほど果房や果粒が大きな品種や、特定の国や地域だけでしか利用されない希少種などもあります。

私たちがふだん生食用のブドウを目にするだけですが、ワイン専用品種や、主に干しブドウに加工される品種など、日常的にあまり目にすることのない種類もたくさんあります。また、野山に足を踏み入れて注意深く目を凝らせばヤマブドウが見つかるように、ひと口にブドウといつても多種多様です。

ここでは変化に富むブドウの世界を知つていただくために、大型種や歴史的物語がある品種、日本の原種、人が手をかけなくともタネなしになる品種、ワイン専用品種などを紹介します。



もちおか・りょう  
すけ／香川大学  
農学部教授。専門  
は果樹園芸学。果  
実の品質向上技術  
の開発に取り組み、  
機能性成分を豊  
富に含む醸造用品  
種「香大農R-1」  
の作出も手がける。  
著書に『NHK趣  
味の園芸 12か月  
栽培ナビ⑦ ブド  
ウ』など。



ブドウの名前の横にあるマークは、それぞれ下記の特徴を示しています。	特徴を示すマーク
歴史的な物語のある種	歴
日本の原種	日
タネなし品種	タ
ワイン専用品種	ワ
大型種	大



## ティアーズレッド 大

長野県で育成されたもので、旧ソビエト連邦の品種と日本の品種をかけ合わせてつくられた‘クルガンローズ’と、旧ソビエト連邦で育成された‘リザマート’という2品種の交雑による、果皮色が濃赤紫色の品種です。1粒30g以上(なかには100g以上の記録もある)の超巨大品種ですが、2倍体(ヒトと同じように2本ずつ対になった染色体をもつ生物種。一般的に3倍体、4倍体など数字が大きいと巨大化する)です。果肉は粘りがなくくずれるタイプで、ニホンナシやリンゴのようなシャクシャクした歯ざわりです。タネがほとんどなく、皮が薄いので皮ごと食べられます。

## ネヘレスコール 大

ヨーロッパ種(*Vitis vinifera*)で、原産地はシリア。数多くのブドウ品種のなかで本種の果房は最大といわれます。重さは通常でも1kgを超えますが、1房10kgになったという記録もあるとか。聖書には、1房に棒を通して2人の男が担いで運んだ巨大なブドウの話が出てきますが、これが‘ネヘレスコール’だろう

といわれています。果粒は卵形で中粒(3g程度)、花ぶるい(開花しても受粉・受精せずに花が落ちたり、受精しても落果したりする)、脱粒(収穫した果房から果粒がボロボロ取れる)はありません。果皮色は黄緑色です。糖度は高いものの果肉は締まって堅く、香りがあまりないため、一般に観賞用とされます。



日本の  
野生ブドウの  
王様

## ヤマブドウ

日

日本の野生ブドウで最も果粒、果房が大きく、北海道では平地から低山地、東北地方では低山地から山地、関東、中部地方では山地から高山地、近畿、中国、四国地方では高山地に自生していますが、九州では自生は確認されていません。青森県の三内丸

山跡でタネが大量に出土したため、縄文時代には醸造に利用されていた(お神酒として)のではないかと考えられています。果汁には鉄分、ポリフェノール、有機酸を豊富に含みます。北海道、東北、長野、岡山などでヤマブドウのワインがつくられています。



ほかとは  
別亜属の  
変わりダネ

## マスカダイン

歴

アメリカ南東部原産で、一般的のブドウ(真ブドウ亜属)と染色体の数が異なり、別亜属(擬ブドウ亜属)に分類されます(前者の染色体は38本、本種は40本)。アメリカ東部に上陸した最初のヨーロッパ人が見た野生ブドウはこれであったと記録されており、先

住民も食べていたようです。果皮が厚く、成熟すると脱粒('ネヘレスコール'の項参照)するため、樹下に布を広げ、木を揺すって収穫します。1粒10g程度と大きく、房売りではなく粒売りされます。味は'巨峰'などのもととなったlabrusca種にやや似ています。



自生地では  
一年中何度も  
実をつける

## リュウキュウガネブ

日

吐噶喇列島以南の低山地から海岸近くに自生します。新しい枝が伸びれば順次、花芽がつく(つまり実もできる)無限の四季なり性があります。そのため1本の木に蕾から成熟果のさまざまなステージが同時混在することがあるおもしろい種です。果粒は0.3g程度と小さく、果

肉がほとんどないため果汁は少なめです。リュウキュウガネブで醸造したワインはポリフェノール含量が高く、渋みは少ないです。果皮に含まれるアントシアニンは量、種類とも多く、果皮の着色に優れます。自生地では落葉することがなく、芽は休眠しません。



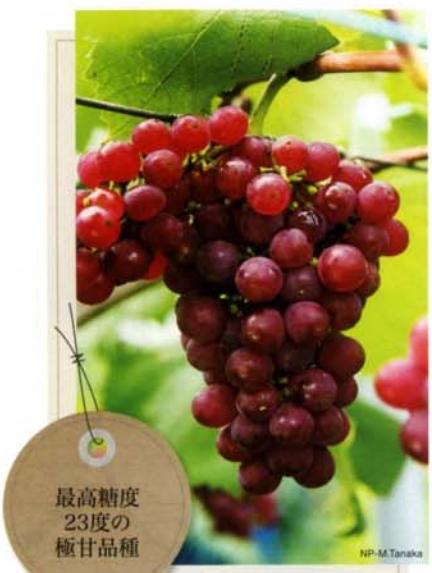
日本で  
最初の  
栽培品種

## 甲州

歴

日本初の栽培品種で、東洋系のvinifera種です。平安末期(12世紀)に<sup>あめの</sup>雨宮勘解由という人が現在の山梨県でほかの野生ブドウとは異なる種を発見して栽培したのが始まりとされますが、奈良時代(8世紀)に法相宗の高僧<sup>ぎょうそう</sup>行基が現在の勝沼町を訪れ、大善寺を建立した際にタ

ネをまいたという説もあり、来歴は不明です。最近のDNA解析でヨーロッパ種と中国の野生種「刺葡萄」(*Vitis davidii*)の交雑種に、さらにヨーロッパ種が交雑したものであろうという結果が出ました。最近は「甲州」による白ワインが海外で高い評価を得ています。



最高糖度  
23度の  
極甘品種

NP-M.Tanaka

### キングデラ タ

大阪生まれの‘レッドパール’と、紀元前から栽培が続く淡黄緑色の高級品種‘マスカット・オブ・アレキサンドリア’(通称マスカット)の交雑品種。果粒は自然状態ではほとんどタネを含まず、食べるのには便利です。ただし極小のため、ジベレン処理を施して果房を300g以上の大きさ(‘デラウェア’の1.5～2倍)にします。酸味は中、香りはほとんどありませんが、糖度は平均20度、最高23度と高く、とても甘い品種です。



2018年から  
長野県外でも  
栽培可能に

PIXTA

### ナガノパープル タ

旧ソビエト連邦で育成された‘リザマート’と‘巨峰’の交雑品種。自然状態でタネはないものの小果粒のためジベレン処理が不可欠で、処理をした果粒は13～15gになります。糖度18～21度、酸味はほどよく、香りはフォクシー香(‘巨峰’などのアメリカ系品種に特徴的な香り)で、果皮ごと食べられます。2004年に長野県が品種登録し、長らく長野県以外では栽培が禁止されていましたが、2018年から県外での生産が許可されました。



栽培は  
難しいが  
味は優れる

PIXTA

### 高尾 タ

1956年に東京都農業試験場で育成、選抜された‘巨峰’の改良種。果粒は‘巨峰’よりやや小さく果肉は縮まっています。甘みが強く酸味は適度で、食味は濃厚です。4倍体品種(‘ティアーズレッド’の項参照)より染色体が1本少ない異数体であるため、正常な受精が行えずタネなしになりやすいです。食べやすく品質が優れているものの、栽培管理が非常に難しいため、作付面積は生食用ブドウの0.62%という幻のブドウです。

### ベーリー・ アリカントA ワ

「日本のワイン葡萄の父」と呼ばれる川上善兵衛(慶応4年、現在の新潟県上越市生まれ)育成の品種。搾汁液が非常に濃い紫黒色となるため、主として赤ワインの色をよくするために使われます。国内の赤ワイン用品種として最大の生産量を誇る‘マスカット・ベーリーA’に香りはやや似ています。秋に鮮やかに紅葉するので、観賞用としても利用できますし、紅葉した葉を乾燥させてハーブティーにすると、やや酸味があっておいしく飲めます。



紅葉した葉は  
ハーブティー  
にも

Iwanochi & Vins