

産地, 今(6)

リレ一随筆

岡山県の温室ブドウ
(‘マスカット・オブ・アレキ
サンドリア’)の産地から(岡山県農業総合センター総合調整部技術普及課
ありよしとしあき
有吉俊明)Introduction of Glass-house Grapevine Producing District
in Okayama pref. By Toshiaki ARIYOSHI

(キーワード: 温室ブドウ, 産地, 岡山県)



産地写真

岡山県で温室ブドウというと‘マスカット・オブ・アレキサンドリア’と11月～翌年1月にかけて出荷する‘グロー・コールマン’の二つを指している。いずれも全国の90%以上を生産しているが、今回は‘マスカット・オブ・アレキサンドリア’についてその歴史と栽培の特徴、病害虫の課題について紹介する。

I 栽培の歴史

品種名は‘マスカット・オブ・アレキサンドリア’(Muscat of Alexandria)で岡山県では通称‘アレキ’と呼ばれている。原産地はエジプトで同国のアレキサンドリア港から世界へ広がりこの名称がついたと言われている。マスカットという名前は「マスカット香がある」という意味。マスカット香とは麝香鹿の雄が分泌するフェロモンで、別名「ムスク」と呼ばれ香水の原料にも使われている。つまりムスクの香りのするブドウという意味である。

日本へ導入された正確な年代は不明だが、岡山へは1886(明治19)年に導入、先駆者によってブドウ温室(ガラス室)が建設され、岡山県の栽培の歴史が始まった。文献によるとその4年後の明治23年には温室の外で薪や木炭を燃やし、その煙を土管で室内に送り込む方法で加温栽培に成功しており、その先進性には驚かされる。その後、加温方法も温湯式暖房、重油式温風暖房と変わり現在ではLPG温風暖房が増えている。施設も木造単棟ガラス温室→鉄骨連棟ガラス温室→大型アルミ硬質板温室と改良され現在まで栽培が続いている。

120年に及ぶ先駆者の努力と気候風土に恵まれ、温室ブドウ(‘マスカット・オブ・アレキサンドリア’)は現在栽培面積190ha、全国の90%以上の生産量を誇る岡山県を代表する果物となっている。

II 栽培の特徴

1 栽培はすべて施設栽培

原産地が高温・乾燥気候のため、瀬戸内の降水量が少なく日照時間の多い温暖な気候が適しており岡山県に産地が形成された。

しかし、生育期間中に雨にあうと病気が発生するため岡山県でも温室ブドウは露地栽培、雨除け栽培はなくすべて施設栽培である。

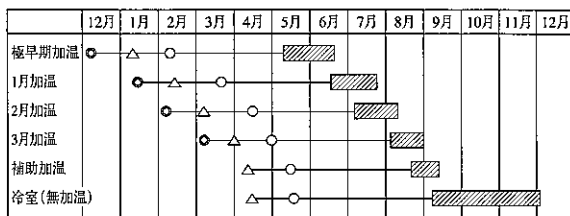
2 多様な作型と長期出荷

作型は12月上旬から加温を開始する極早期加温栽培に始まり、「冷室」と呼ばれる無加温栽培まで加温時期を変え作型が形成されている。出荷時期としては5月の連休明けから12月上旬までの7か月の長期に及んでいる(図-1)。

3 出荷形態の特殊性

温室ブドウの出荷の特徴は「検見制度」と「個人ごとの生産者番号」である。

「検見制度」は出荷時期が近づくと、役員が全温室を巡回し、糖度検査と量の把握を行い、それに基づいて全農岡山県本部が各産地に全国の市場ごとの出荷量を割り当てる制度である。これによって糖度不足のブ



●:加温開始 △:発芽 ○:開花 ■:収穫時期

図-1 岡山県における温室ブドウの作型