

ブドウ栽培の一つの方向

岡本五郎

岡山大学農学部

周知のとおり、わが国で生産されるブドウの90%以上は生食用である。かつては‘キャンベル・アーリー’や‘甲州’など、耐病性の強い、「作りやすい」品種が中心であったが、1960年代後半に‘デラウェア’の無核化が成功し、圧倒的な主要品種となった。これは、「食べやすい」、そして「酸いくない」ことによるものと言えよう。その後、‘巨峰’が急速に普及し、現在、栽培面積で第1位となっている。‘巨峰’は従来のブドウの概念を越える大粒で、甘味が強く、風味も優れ、ブドウの地位を大きく高めた。近年は、‘巨峰’より大粒で、無核化された‘ピオーネ’や、赤色で、脱粒の少ない‘甲斐路’など、「見た目に豪華で、甘いもの、食べやすいもの」が主流となりつつある。

これらの優れた新しい品種は、結実が不安定で、着色も不良になりやすく、耐病性も弱いなど、良果を得るには高度な技術と綿密な管理を要し、雨除けの被覆も必要である。さらに、着色を促す工夫や、果粒を大きくするホルモン剤さえ利用されようとしている。実際、時期はずれのもの、果粒がとくに大きく、色の鮮やかなものは、非常に高い価格で取引され、栽培に成功した場合は利潤が大きい。このように、現在の多くの産地では、多大な生産コストをかけてでも、高く売れるブドウを作る方向に進んでいる。

しかし、消費者がこのような高い値段のブドウばかりを求めているのかと言えば、そうではない。新鮮で、確実に味の良い、自然な姿の、そして安価なブドウを楽しみたいと思う人々は非常に多いのである。高価である割には味の悪いものがままあるために、ブドウの消費がかなり制限されていることは、多くの人々が感じていることである。

岡山の施設ブドウの栽培家の中に、樹の健康とブドウの味を最重視する考えに立ち、果粒の揃いや房の形状を人工的に整えるための手間はできるだけ省く方向で取り組む人がかなり増えてきた。これにはいくつかの背景が係わっている。まず、何より味が重視されるようになったこと、大量流通の規格品よりも個性的なものが求められる傾向にあること、消費者が直接生産者から果実を買い取るケースが増えてきたことなど、消費者側の変化もあるが、生産者側も、高齢化や労力不足のために、綿密で長時間の労働を前提としたブドウ作りが困難になったこともある。栽培家の負担を軽くし、消費者の要望にも合致する、実質的なブドウ作りへの動きは必然の方向ではないかと思われる。