

シ ー ズ 名	耐寒性が強く食味良好なぶどう「エーデルロツソ」	分類:10
所属 / 職 / 氏名	技術部 果樹研究室 / 技師 / 田口礼人 / 室長 / 小原 繁	
キ ー ワ ー ド	ぶどう、赤色、大粒、耐寒性	

どんな技術？

一言アピール

新品種「エーデルロツソ」は、「キャンベル・アーリー」並に耐寒性が強く、糖度が高く、食味良好な大粒種。

【「エーデルロツソ」の特徴】《旧・岩手3号》

- (1) 熟期は育成地(北上、露地栽培)において「紅伊豆」よりやや早く 9月15~20日頃です。
- (2) 果皮色は赤色で果房の大きさは300g程度、果粒は短楕円形で10g程度です。
- (3) 糖度は18~19%、酸は0.4~0.5g/100mlで甘味が強く、食味良好です。
- (4) 耐寒性は「キャンベル・アーリー」と同等です。
- (5) 裂果の発生は「キャンベル・アーリー」と同程度で、殆どありません。

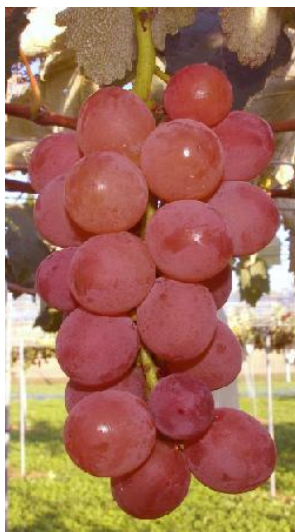


図1 収穫期の果房



図2 収穫期の果房

左から「エーデルロツソ(岩手3号)」(大粒)、
「紅伊豆」(大粒)、「サニールージュ」(中粒)

何に使えるの？

- (1) 耐寒性が強いので、県央、県北部の一部での栽培も可能です。
- (2) 大粒種導入の際の選択肢が増えます。

関 連 特 許	品種登録出願 第24,975号
関 連 資 料 等	岩手県農業研究センター研究レポート No.538(平成22年度) 「耐寒性が強く食味良好な赤色品種「エーデルロツソ(岩手3号)」」 http://www.pref.iwate.jp/~hp2088/repo/h22/repo_538.html