

特集

発酵食品をたずねて番外編

ジベレリンと種なしブドウ



今月ご紹介するのは、協和発酵バイオの
多様な事業展開の一つである「ジベレリン」です。
発酵法により製造し、昭和33年（1958年）に
「ジベレリン協和」として発売。
実に50年以上にわたりその用途開発を進め、
現在も国内トップメーカーの座を保っています。

今月ご紹介するのは、協和発酵バイオの「ジベレリン」という商品です。主に種なしブドウを育てる時に使う成分で、もともと全ての植物が持っている植物ホルモンです。この「ジベレリン」も、「発酵法」によって作られています。今回は、山梨県果樹試験場をたずね、ブドウが育つまでを追いました。

3月のブドウ

まだ寒さの残る3月から、取材を始めました。昨年の夏から秋にかけて剪定したブドウの枯れ枝が、乾いた空気に凍えているようです。しかしよく見ると…。枯れているよう

に見えた枝の先から、ポタポタと雫が落ちています。試しに、指の先で受けて舐めさせてもらいました。ブドウのように甘いのかと思つたのですが、無味無臭ですっきりとした水の味です。半年後に甘いブドウが育つことを感じさせない味でした。枝の節のようなふくらみから、今年の新芽が伸びてくるのも、もう間もなくのことです。山梨県から望む富士山は、白くくっきりとその姿を見せてくれていました。

5月のブドウ

昨年の枝は赤茶色く、今年の枝は黄緑色をしているので、簡

単に見分けることができます。今年の新芽が伸びてくるのも、もう間もなくのことです。山梨県から望む富士山は、白くくっきりとその姿を見せてくれていました。枝の節のようなふくらみから、今年の新芽が伸びてくるのも、もう間もなくのことです。山梨県から望む富士山は、白くくっきりとその姿を見せてくれていました。



1

①冬晴れの寒さの中、乾燥した枝の先からは「水滴」が落ちていた ②「この節のように見るところから新芽が出るんです」
③「茶色が昨年の枝。緑が今年の枝なんです」 ④甲斐の山の向こうに見える富士山



4



2



3



1

①ひと房ひと房、丁寧にジベレリン処理をする ②「花穂整形(かすいせいけい)」。これも両手を挙げ続ける重労働
③試験場で実ったブドウ。上から時計周りに巨峰・ゴルビー・ピオーネ・シャインマスカット ④山梨県の野生のキジ



3

4

のキジも訪れていました。

品種によっても異なります

が、いよいよ協和発酵バイオの「ジベレリン」を使う時が来ます。生産農家さんの名人・塩沢さんをたずねたところ、ひと房ごとに、丁寧に「ジベレリン」を附着させていました。写真の透明のカップに見えている液が、ジベレリンです。写真のようにブドウの房を浸すことで、種なしブドウに育てることができるようです。この作業は数日空けて2度行います。どれが「2度目の作業」が終わった房か区別が付くように、小さな洗濯挟みのようなもので、目印を付けていました。

9月のブドウ

実りの秋・収穫の秋を迎えました。花穂やブドウの赤ちゃん
の段階では、どの品種も緑色をして

いますが、秋になるとピオーネや巨峰は色づき始めるのです。春、枯れ枝のようだったブドウの木は、見事に生い茂り重そうに房をぶら下げていました。糖度を高めるため、この段階では水やりはほとんどしません。もともとブドウは、水はけの良い土地を好みます。盆地で昼夜の寒暖差も大きく、傾斜面の多い山梨県は、ブドウの栽培に適した環境なのです。

黒々と大きなブドウに育てる

ために、5月の段階で7〜8割もの花を摘み取っていました。この花穂整形を行ったからこそ、ひと粒ひと粒を甘く大きく育てることができたのですね。

さて、試験場の巨峰を味見させていただきました。甘く香りもよく、口に含むとたっぷりの水分が溢れます。乾いた枝からは想像も付かないブドウのジュースが滴り、どうしてこれほど水分でいっぱいなのか不思議に思われます。たった今、収穫したばかりの房ですから、冷蔵庫で冷やしていません。太陽の熱を受けたそのままの温度だったためか、一層甘さが濃く感じられました。

● 美味しいブドウの 選び方

協和発酵バイオのベテラン営業マンに、スーパーで見分ける美味しいブドウの選び方を教えてもらいました。

1. 茎の色を見る

茎は「今年の枝」、つまり緑色です。収穫してから時間が経つと茶色く変色してきますので、できるだけ緑色の房を探しましょう。

2. 茎の太さを見る

若い木に生い茂った房は、茎が細いです。大地に根を広げた熟年の木には、美味しいブドウが生い茂ります。できるだけ茎

の太い房を選びましょう。

3. 最後に粒を見る

ブドウの粒の表面に、「白い粉」のようなものを見たことはありませんか。これは「ブルーム」と言って、ブドウ自身が雨などから身を守るために、自身の糖分を染み出させて乾燥したワックスのようなものです。丹精込めて育てたブドウは、このブルームが拭い取られていません。しっかりブルームが乗った房を選びましょう。

文：福田修・宮崎忠勝

(ファイテック営業部)

写真：佐竹香代

(通信販売事業室・本誌編集長)

直径1cm弱の粒に育った房。まだ1~2mmだったところに「花穂整形」した跡が、茎の上部に見える。房先に「何粒」のブドウを残すのか、「何日」空けて2度目のジベレリン作業をするのかなど、生産農家さんごとにプロの技がある。写真は約40粒で仕立て、この後、さらに数粒を間引くことで、残した実の育ちを良くするという。左下の粒には、まだジベレリンの水滴が光っているのが見える。



■ 取材協力



生産農家
名人・塩沢さん



山梨県果樹試験場
小林和司主任研究員