

ブドウ品種とワイン製品の紹介

開発の経緯 香川大学では平成16年～17年度の「プロジェクト研究」として、「インディジナスリソースを活用した新規園芸資源開発と地域ブランド化」（代表者・農学部教授・片岡郁雄）を選定し、野生ブドウなどの日本自生の資源を活用した新たな園芸作物の開発と利用に取り組んできた。その一環として農学部附属農場の望岡亮介教授が育成したブドウオリジナル品種「香大農R-1」を用いたワイン開発を、香川県の試験研究や普及機関、生産者の方々、さぬきワイン株式会社様の協力を得て進めてきた。その成果をもとに、平成18年度からは、「地域連携推進プロジェクト」として、ブドウ生産の安定化とワインの製品化をめざして、地域関係機関と連携しつつ取り組んできた。この度ワインの製品化に至り、さぬきワイン株式会社様から販売することとなった。本学で開発された品種を用いたオリジナルワインの製品が、今後地域のワインとして広く親しんでもらえることを願う。



ブドウ品種「香大農R-1」の特徴 本品種は、沖縄地方に自生する野生ブドウ「リュウキュウガネブ」と高級品種として知られる「マスカットオブアレキサンドリア」を交配し、選抜した品種。「リュウキュウガネブ」に由来する、アントシアニンやポリフェノールの高含有量が特徴。

また、耐暑性に優れ、瀬戸内の暑い夏の気候条件でも、アントシアニンの含量が低下することがない。平成18年に「香大農R-1」として正式に品種登録。開花は5月末で、収穫は9月下旬から10月上旬である。本年度附属農場での収穫量は530kg。

ワイン「ソヴァージュヌ サヴルーズ」の特徴

本品種で醸造したワインには、ブドウ品種の特徴が強く現れており、アントシアニンの含量が極めて高い。「カベルネソービニオン」や「マスカットベリーA」などの赤ワイン用の代表的品種で醸造したワインに比べ、アントシアニンを2～3倍、ポリフェノールを約2倍多く含む。このため濃厚な色合いになるが、飲み口はまるやかで、渋味が少なく、新酒（ヌーボー）として味わうのに適した酒質である。

なお、名称の「ソヴァージュヌ サヴルーズ」は、フランス語で「かぐわしき野生の乙女」の意味。野生ブドウに由来するブドウ品種の生い立ちにちなんで名付けた。

