

[成果情報名]食味や夏秋期の収量性に優れた四季成り性イチゴ新品種「かいサマー(仮称)」の育成

[要約]「かいサマー」は、「章姫」に「エラン」を交雑して育成した四季成り性イチゴ品種である。果実の形状や食味に優れ、盛夏期にも収量が落ち込むことなく7～10月に安定収穫可能で、本県の高冷地における夏秋どり栽培に適する。

[キーワード]イチゴ、夏秋どり、四季成り性、安定収穫、良食味

[担当]山梨総農セ・高冷地分場・野菜作物科

[代表連絡先]電話 0551-20-2050、電子メール koureichi@pref.yamanashi.lg.jp

[区分]関東東海北陸農業・野菜

[分類]技術・普及

-----  
[背景・ねらい]

本県の夏秋どりイチゴの栽培品種は、「エラン」が大半を占めている。「エラン」は盛夏期にも連続して収穫が可能な品種であるが、酸味が強いという欠点がある。また、これまでに本県が育成したイチゴの品種はなく、品質の優れたオリジナル品種の育成が強く望まれている。これらのことから、盛夏期にも連続収穫可能で良食味な四季成り性品種を育成する。

[成果の内容・特徴]

#### 1. 育成経過

2001年に「章姫」を子房親、「エラン」を花粉親として交配した。得られた実生個体の中から四季成り性が安定し果実品質が良好な1系統を選抜し、2005年に「イチゴ山梨1号」の系統名を付し、2006年に「かいサマー」と命名した。

#### 2. 「かいサマー」の特性

- 1) 草姿は立性、草勢は強である。ランナー発生数は「エラン」と同等である(表1)。
- 2) 「エラン」よりも上物率が高いため多収である。果房出蕾の連続性が強いいため、月別収量の変動が少なく、収量が安定している。果実の大きさは平均8.3gで、「エラン」と同等である(表2)。
- 3) 果形は長円錐、果皮色は濃紅色、果実の空洞はかなり小である。また、そう果の落ち込みが小さいため、「エラン」より種浮き果の発生が少ない(図1、表3)。
- 4) 収穫期間を通して、「エラン」よりも糖度が高く、酸度が低いため、糖酸比が高い。また、食味は非常に良好である(表3)。

[成果の活用面・留意点]

1. 栽培適地は、標高700m以上の夏季冷涼な地域である。
2. 「エラン」と異なりランナーで増殖を行うが、定植後の栽培管理は「エラン」に準ずる。
3. 果房の発生が旺盛で着果負担になりやすいため、1果房当たり5～7果に摘果する。

[ 具体的データ ]

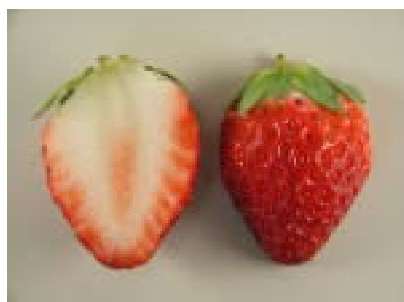


図 1 「かいサマー」の果実

表1 生育特性<sup>z</sup>

品種	草丈 <sup>y</sup> (cm)	葉柄長 <sup>y</sup> (cm)	葉柄径 <sup>y</sup> (mm)	分げつ数 <sup>x</sup> (個)	ランナー数 <sup>w</sup> (個)
かいサマー	31.6	21.2	3.3	15.6	67.8
エラン	24.6	17.1	3.1	11.3	64.2

<sup>z</sup> 試験場所は山梨県北杜市(標高747m)。

<sup>y</sup> 調査日は2005年8月10日。

<sup>x</sup> 調査日は2005年10月28日。

<sup>w</sup> 2005年～2006年の平均値。

表2 収量<sup>z</sup>(2005年～2006年の平均)

品種	月別上物 <sup>y</sup> 収穫量(g/株)					上物 <sup>y</sup> 率 (%)	上物 <sup>y</sup> 1果重 (g)
	7月	8月	9月	10月	合計		
かいサマー	46	129	87	32	295	53.5	8.3
エラン	19	98	66	50	234	45.5	8.3

<sup>z</sup> 試験場所は山梨県北杜市(標高747m)。

<sup>y</sup> 1果重が5g以上の正形果。

表3 果実特性<sup>z</sup>

品種	果形 <sup>y</sup>	果皮 <sup>y</sup> 色	そう果の <sup>y</sup> 落ち込み	果実の <sup>y</sup> 空洞	硬度 <sup>x</sup> (g/12mm)	糖度 <sup>w</sup> (Brix%)	酸度 <sup>w</sup> (%)	糖酸 <sup>w</sup> 比	食味 <sup>u</sup>
かいサマー	長円錐	濃紅	落ち込み小	かなり小	0.77	8.8	0.92	9.6	2.5
エラン	長円錐	赤	果皮並	中	0.71	8.1	1.09	7.4	2.0

<sup>z</sup> 試験場所は山梨県北杜市(標高747m)。

<sup>y</sup> 2005年～2006年の調査結果。

<sup>x</sup> 2005年9月2日の測定値。

<sup>w</sup> 酸度はクエン酸換算値で、糖度と酸度ともに2005年8月8日、8月22日、9月14日、2006年8月2日、9月11日、10月27日に調査した値の平均。

<sup>u</sup> 食味はエランと比較して、旨い:3、同等:2、不味い:1の3段階で評価。2005年8月21日、8月25日、2006年7月21日に調査した値の平均で、パネラーはそれぞれ、10名、15名、35名。

[ その他 ]

研究課題名：夏秋どりイチゴの良品・安定生産

予算区分：県単

研究期間：1998～2006年度

研究担当者：窪田哲、平林正光、木下耕一、石川寛人、赤池一彦、窪川茂、加藤成二

発表論文等：出願公表(平成18年11月17日) - 出願番号第19,946号

