

キイチゴ主要品種の本県での特性

<p>キイチゴの<u>ボイソンベリー</u>と<u>インディアンサマー</u>は、早生で品質は優れるが、<u>収量</u>が少ない。<u>マートン</u>は、収量は多いが、収穫後半が梅雨期に入るため完熟前に収穫した方がよい。それと同時期の<u>パイオチーフ</u>は、収量、品質ともマートンより劣る。</p>
--

<p>農業研究センター 果樹研究所 落葉果樹研究室 (担当者: 岡田 眞治)</p>
--

研究のねらい

ブラックベリー(ボイソンベリー、マートン、パイオチーフ)とラズベリー(インディアンサマー)の優良品種における収穫期、収量および果実品質を調査し、本県での適応性について明らかにする。

研究の成果

1. 単位面積当たりの収量は、マートンが最も多く、ボイソンベリーとインディアンサマーはその2、3割とかなり少ない(表1)。
2. 松橋町での収穫期は、ボイソンベリーとインディアンサマーが5月下旬～6月中旬で、マートンとパイオチーフが6月中旬～7月中旬である(表2)。
3. 1果重は、ブラックベリーではマートン、パイオチーフ、ボイソンベリーの順に重く、5～6gの範囲である。ラズベリーのインディアンサマーは、ブラックベリーと違い、果芯部(花托)がはずれるため、2.5g程度と軽い(表2)。
4. 糖度(Brix)は、ボイソンベリーとインディアンサマーでは10度以上で、他の2品種より2、3度高い(表2)。ブラックベリーにはショ糖が含まれず、果糖がブドウ糖よりやや多い。インディアンサマーには果糖、ブドウ糖、ショ糖の順に多く含まれるが、あまり大きな差ではない(表3)。
5. 有機酸の含量は、パイオチーフが最大で、ボイソンベリーが最小である。ブラックベリーではクエン酸がリンゴ酸の2～3倍含まれ、インディアンサマーでは6倍程度含まれる(表3)。全品種とも酸含量が多いため、食味は生食としては劣るが、4品種の中ではインディアンサマーが最も優れる。
6. マートンの完熟果(すべて黒色)と完熟前(赤色と黒色が混じる状態)では、糖と酸に大きな差がみられる(表4)が、加工に用いる場合はあまり問題にはならない。
7. 果実の大きさ別に品質をみた場合、ボイソンベリーでは差がないが、マートンでは大玉が中玉や小玉よりやや糖度が高く、酸が低い(表5)。
8. ボイソンベリー、マートンとも、着色が進むほど果実品質は優れる(表6)。なお、ブラックベリーは熟度が進むほど赤黒色が強くなり、特にマートンは黒色に近くなる。一方、ラズベリーのインディアンサマーは鮮やかな赤色になる。
9. ボイソンベリーとインディアンサマーにはラズベリー香があるが、特別強い方ではない。

普及上の留意点

1. 各品種とも酸味が強いので、ケーキやジャム等の原料としての用途を検討する必要がある。

[具体的データ]

表1 キイチゴの収量

品 種 名	1 樹当たり 収量 (kg)	1 m ² 当たり 収量 (g)
ホ イツパ ^ル リ	0.6	155
マ ー ト ン	3.9	971
ハ イチゴ	2.2	553

インデ ^ィ アソザマ	1.1	270

注) 畝間 2 m、株間 2 m の垣根仕立て

表2 キイチゴの収穫期と果実品質

品 種 名	収 穫 期	1 果 重 (g)	糖 度 (Brix)	p H
ホ イツパ ^ル リ	5 下 ~ 6 中	5.1	10.2	3.1
マ ー ト ン	6 中 ~ 7 中	6.0	7.8	2.6
ハ イチゴ	6 中 ~ 7 中	5.4	6.9	2.5

インデ ^ィ アソザマ	5 下 ~ 6 中	2.5	10.5	3.0

表3 キイチゴ完熟果の糖および酸含量

品 種 名	果 糖 (%)	ブドウ糖 (%)	シヨ糖 (%)	糖 計 (%)	クエン酸 (%)	リンゴ酸 (%)	有機酸計 (%)
ホ イツパ ^ル リ	3.12	3.06	0.00	6.18	1.52	0.41	1.93
マ ー ト ン	1.93	1.82	0.00	3.75	1.70	0.65	2.35
ハ イチゴ	0.36	0.28	0.00	0.65	1.78	0.82	2.60

インデ ^ィ アソザマ	2.36	1.84	1.71	5.90	2.04	0.35	2.39

注) 食品加工研究所分析

表4 「マートン」の熟度別果実品質

品 種 名	1 果 重 (g)	糖 度 (Brix)	果 糖 (%)	ブドウ糖 (%)	クエン酸 (%)	リンゴ酸 (%)	酸 度 (%)
やや未熟	5.0	5.9	0.52	0.37	2.36	0.72	3.00
完熟前	5.6	6.9	1.15	1.02	2.01	0.77	2.69
完 熟	6.0	8.3	1.93	1.82	1.70	0.65	2.13

注) 果糖以下は食品加工研究所分析

表5 果実の大きさと品質との関係

品 種 名	果実の 大きさ	1 果 重 (g)	糖 度 (Brix)	p H
ホ イツパ ^ル リ	大	6.6	10.4	3.2
	中	4.9	9.9	3.1
	小	3.7	10.4	3.2

マ ー ト ン	大	9.3	8.1	2.9
	中	8.1	7.8	2.7
	小	4.7	7.3	2.7

表6 果実の着色と品質との関係

品 種 名	果実の 着色	1 果 重 (g)	糖 度 (Brix)	p H
ホ イツパ ^ル リ	1	2.7	6.6	2.7
	2	3.9	8.3	2.7
	3	4.4	9.7	2.8
	4	4.9	10.3	3.4

マ ー ト ン	1	5.0	5.8	2.3
	2	5.5	7.3	2.4
	3	6.4	7.6	2.5
	4	7.1	8.6	2.8

注) 着色程度：赤 (1) ~ 黒 (4)