

令和4年度 岩手県農業研究センター試験研究成果書

区分	普及	題名	収量が多く、収穫・調製労力が軽減可能な促成栽培用いちご品種「恋みのり」		
[要約] 促成栽培用いちご品種「恋みのり」を用いた場合、商品果収量は「紅ほっぺ」と同程度であり、「さちのか」に比べ53%多い。収穫・調製に係る単位重量あたりの作業時間は「紅ほっぺ」及び「さちのか」に比べ約17~27%削減できる。					
キーワード	いちご	促成栽培	多収	園芸技術研究部 南部園芸研究室	

1 背景とねらい

いちごの促成栽培向け品種は多様であるが、近年は果実が大きく収穫・調製労力の軽減が可能な大果系品種が多く育成されている。

本県におけるいちご栽培は促成栽培が中心であり、収量が多く、収穫・調製に係る労力の軽減が可能な品種が求められている。しかし、大果系品種の多くは県内での栽培事例が少なく、生育特性や収量等の本県への適応性が明らかとなっていない。

そこで、既存品種の中から収穫・調製労力が軽減でき、本県に適応性が高い品種を選定する。

2 成果の内容

(1) 「恋みのり」(農研機構育成)の品種特性

ア 冬期の草勢が強く、厳寒期(12月後半~2月前半)の草高は「紅ほっぺ」と同程度で、「さちのか」より高く推移する(図1)。

イ 「紅ほっぺ」及び「さちのか」と比べ低温期の分げつが少なく、芽数は1~2芽で推移する(図2)。

ウ 果形は短円錐で揃いが良く、果皮色は淡赤で果肉色は白である(図3、表1)。

エ 糖度は「紅ほっぺ」「さちのか」と同程度で酸度は低く、硬度は「さちのか」と同程度である。

(2) 「恋みのり」の導入効果

ア 連続開花性が強く(データ省略)、「紅ほっぺ」と同程度の商品果収量が得られ、「さちのか」と比べ商品果収量が53%多い(表2)。

イ 規格外となる小果の割合が少なく、商品果率が高いため、摘花を省略可能である(表2、参考資料(2))。

ウ 大粒で果実の揃いが良いため、慣行品種の「紅ほっぺ」及び「さちのか」に比べ、収穫及び調製に係る単位重量あたりの作業時間が約17~27%削減可能である(表3)。

エ 「紅ほっぺ」、「さちのか」より収穫開始が早く、12月~1月収量が多い(図4)。

3 成果活用上の留意事項

(1) ハダニ類による被害を受けやすい傾向があることから、苗から本圃への持ち込みを防止するため、親株や育苗時点からは場をよく観察し、早期防除を徹底する(参考資料2)。

(2) 育苗~栽培期間中の過度の窒素不足により、芯止まりが発生する場合がある(参考資料2)。

(3) 「恋みのり」の頂花房の花芽分化は、「さちのか」と比べ同等か早い傾向となる(参考資料3)。

(4) 本試験は無電照で実施したものである。電照を実施する際は参考資料(2)を参照すること。

(5) 「恋みのり」の種苗は、民間業者が販売している。

(6) 自家増殖を行う場合には、農研機構による許諾が必要(無料)である。

4 成果の活用方法等

(1) 適用地帯又は対象者等 県中南部、沿岸中南部 いちご生産者、農業普及員、JA 営農指導員

(2) 期待する活用効果 県内約1haに導入され、多収化・省力化が図られる

5 当該事項に係る試験研究課題

(H25-03-5000) 地域適応性の高い促成栽培向け品種の選定[H30-03/県単独]

6 研究担当者

佐藤聡太、熊谷拓哉

7 参考資料・文献

(1) 農研機構 成果情報(2016)「大果で収量性が高く、省力栽培が可能なイチゴ新品種、「恋みのり」

(2) 農研機構(2021)「イチゴ品種「恋みのり」栽培技術標準作業手順書「長崎県限定版」

(3) 長崎県 成果情報(2018)「イチゴ「恋みのり」の花芽分化特性及び花房連続性」

8 試験成績の概要（具体的なデータ）

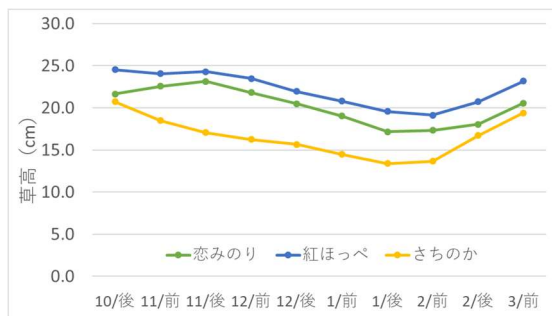


図1 秋冬期の草高の推移

注1) 2019～2021年定植作の平均値。
注2) 各月の前半は5日、後半は20日を基準日として調査。

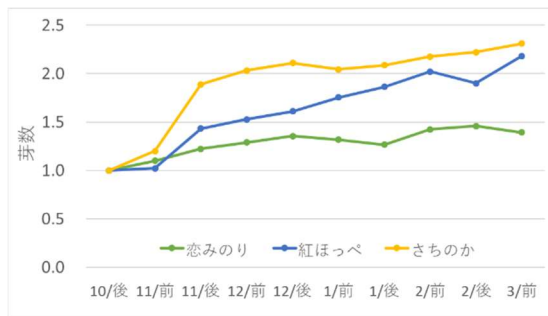


図2 秋冬期の芽数の推移

注1) 2019～2021年定植作の平均値。
注2) 各月の前半は5日、後半は20日を基準日として調査。
注3) ども芽、弱小脇芽は随時摘除。

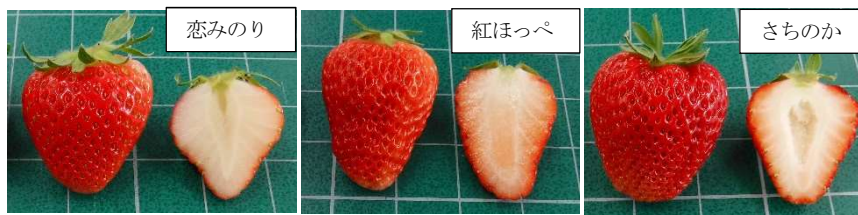


図3 果実の外観と断面

注1) 2021年4月の収穫果実

耕種概要

【育苗管理】
7月上旬採苗、挿し苗、9cmポット育苗。花芽分化促進処理無し。
【栽植様式】
うね間160cmのダブルベンチに株間25cm、2条植(10,000株/10a)。発泡スチロール栽培槽、ヤシ殻培地。
【栽培管理】
施肥はタンクミックスF&Bを用い、給液EC0.4～1.0で管理。ハウス内最低気温を8℃とし、温風暖房機で加温。電照、培地加温、ク라운加温無し。

表1 果実特性

品種	果形	果皮色	果肉色	形の揃い(商品果)	糖度(Brix%)	酸度(クエン酸換算%)	頂点硬度(gr/6mmφ)	赤道部硬度(gr/6mmφ)
恋みのり	短円錐	淡赤	白	優	8.4 ab	0.40 a	634.8 a	607.0 a
紅ほっぺ	長円錐	赤	赤	中～優	8.0 a	0.50 b	556.5 b	553.1 b
さちのか	円錐	赤	明赤	中～優	8.6 b	0.50 b	677.7 a	594.1 ab

注1) 2019～2021年定植作における1月～6月調査の平均値。
注2) 糖度、酸度、頂点硬度、赤道部硬度の異なる英小文字間にはSteel-Dwassの多重検定により5%水準で有意差があることを示す。

表2 株あたり収量及び商品果規格内訳

品種	収穫時期		商品果収量(g/株)	商品果規格内訳(g/株)						規格外(g/株)	商品果率(果重%)	商品果1果重(g)	
	始期	打切		3L	2L	L	M	S	A				B
恋みのり	12/16	6/30	658.1 a	213.6	162.6	70.6	23.5	15.5	132.6	39.7	20.5	97.0	19.5 a
紅ほっぺ	1/11	6/30	651.4 a	85.2	147.2	91.7	42.5	31.7	195.3	57.8	54.9	92.2	16.5 b
さちのか	1/11	6/30	430.6 b	41.1	80.1	67.1	36.6	31.8	124.7	49.2	63.3	87.2	15.1 c

注1) 2019～2021年定植作の3か年平均。ただし、収穫時期は2021年定植作。
注2) 商品果規格は岩手県青果物等標準出荷基準(いちご(女峰))に準ずる。
注3) 商品果収量及び商品果1果重の異なる英小文字間にはSteel-Dwassの多重検定により1%水準で有意差があることを示す。

表3 収穫・調製に係る単位重量あたりの作業時間

品種	収穫時間(秒/kg)	調製時間(秒/kg)	合計(秒/kg)	紅ほっぺ対比(%)	さちのか対比(%)
恋みのり	248.9	247.1	496.0	82.8	72.8
紅ほっぺ	284.7	314.4	599.1	—	91.2
さちのか	326.1	331.0	657.1	109.7	—

注1) 1畝(160株)の収穫及び調製を5回行い、1kgあたりの作業時間を平均したもの。
注2) 調製は、重量・品質毎に規格分けし、バック詰めが終了するまでの時間を計測。

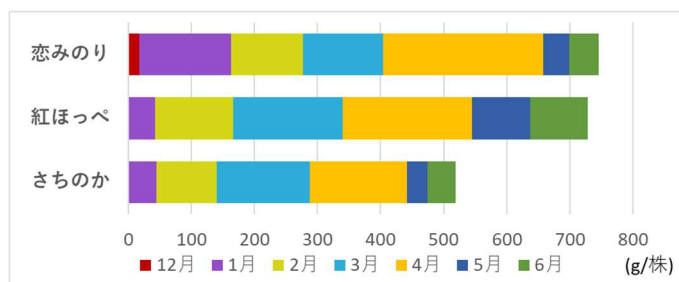


図4 株あたりの時期別商品果収量

注1) 2021年定植作。