

# 研究レポート No.774 岩手県農業研究センター

## カシスの省力的な収穫方法と優良品種の選定

### 【1 成果概要】

#### (1) 省力的な収穫方法について

カシス果実の房全体の黒粒割合が75%以上になった時に一斉に収穫を行うと、慣行収穫法(黒粒を選んで収穫)と比較し51~74%の収穫時間となり、省力的です。

また、一斉収穫を行った場合でも、慣行収穫法とほぼ同等の果実品質を得ることができます。

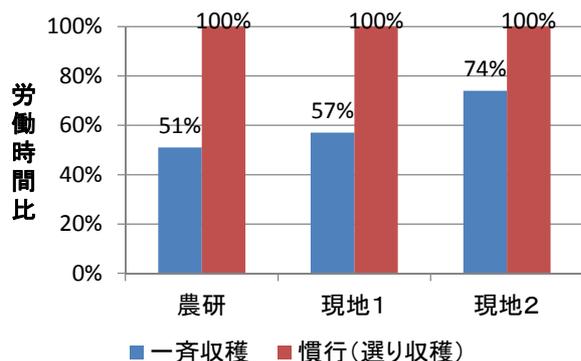


表1 収穫方法の違いによる果実品質 (2014年)

収穫方法 (熟度:房に占める 黒粒割合)	糖度 (Brix%)	クエン酸 (g/100ml)	ORAC値 ( $\mu\text{molTE/gFW}$ )	アントシアニン 含量 (mg/g) 果皮
一斉収穫 (75%)	13.8	3.59	55.8ns	50.7ns
選り収穫 (90%以上)	13.6	3.85	51.8	52.7

※収穫日: 6/27、系統名: 北海道カシス

※ORAC値: 酸素ラジカル吸収能、H-ORAC分析法標準作業手順法に従い評価  
※アントシアニン含量は果皮1g当たりの含量、比色法によりアントシアニジンを分析

※nsはt検定により有意差無し

図1 収穫方法の違いによる収穫時間 (2013年)

#### (2) 優良品種の選定

カシス4品種1系統について、収量性、果実品質を検討したところ、「ボスクープジャイアント」が初期収量性、糖度、抗酸化能 (ORAC 値)、果汁色から判断し優良です。また、「サレック」は初期収量性が高く、「ボスクープジャイアント」と収穫期分散化が図ることができて有望です。

表2 各品種の果実品質・収量 (2014年)

品種名	累積 収量 <sup>z</sup> (g/樹)	平均 果重 (g)	糖度 (Brix%)	クエン酸 (g/100ml)	ORAC値 <sup>y</sup> ( $\mu\text{molTE}$ /100gFW)	アントシアニン含量 <sup>x</sup>
						果汁
ラジアント	749	1.11 <sup>b</sup>	15.0 <sup>ns</sup>	5.07 <sup>b</sup>	4,530 <sup>b</sup>	3.3 <sup>a</sup>
サレック	814	1.69 <sup>c</sup>	16.3	3.95 <sup>ab</sup>	3,113 <sup>a</sup>	8.4 <sup>ab</sup>
ボスクープジャイアント	682	0.69 <sup>a</sup>	17.1	3.40 <sup>a</sup>	5,753 <sup>d</sup>	14.1 <sup>b</sup>
ウエリントン	462	0.66 <sup>a</sup>	14.6	3.77 <sup>a</sup>	4,703 <sup>b</sup>	9.6 <sup>ab</sup>
北海道カシス <sup>w</sup>	264	0.69 <sup>a</sup>	17.6	3.98 <sup>ab</sup>	5,227 <sup>c</sup>	12.6 <sup>b</sup>
有意差 <sup>v</sup>		**		**	*	**

<sup>z</sup> 累積収量は、2012~2014年の累積収量 (樹齢1~3年生までの累積)

<sup>y</sup> ORAC値: 酸素ラジカル吸収能、H-ORAC分析法標準作業手順法に従い評価

<sup>x</sup> アントシアニン含量は比色法によりアントシアニジンを分析、オートクレーブで加熱濾過後の果汁を1g供試

<sup>w</sup> 北海道カシス: 系統名

<sup>v</sup> 異符号はチューキーの多重検定により有意差あり、nsは有意差なし (\*\*: 1%、\*: 5%)

### 【2 留意事項】

(1) 収穫は、日当たりの悪い株の内部の果実の熟度が遅れる場合があるので、その際は株の外側と内側の2回に分けて行います。

(2) カシスは、スグリコスカシバ等枝幹害虫の加害により収量が著しく低下するので、被害枝を見つけ次第せん除し、被害拡大防止に努めるようにします。