

## 平成22年度 岩手県農業研究センター試験研究成果書

区分	指導	題名	大玉で食味良好な西洋なし「バラード」の特性
〔要約〕西洋なし「バラード」は岩手県中部で10月上旬に収穫できる。糖度は16%程度と高く食味に優れ、果重は400～450gと大玉である。満開後、成熟に要する日数は150日前後で、追熟は4℃前後で10～14日程度予冷し、出庫後常温(室温)に置き、10日程度で完了する。			
キーワード	西洋なし	バラード	技術部 園芸研究室

## 1 背景とねらい

本県の西洋なしは全栽培面積のうち「ラ・フランス」が約50%を占めている。台風による被害を回避するためや収穫作業の平準化、または西洋なしの消費拡大の面からも特色ある他品種を導入していく必要がある。

「バラード」は「ラ・フランス」より大玉で、食味良好な品種であることから、本県における生態および果実特性を明らかにする。

## 2 成果の内容

## (1) 来歴

本品種は1984年に山形県農業総合研究センター園芸試験場(旧山形県園芸試験場)が「パートレット」に「ラ・フランス」を交配して育成し、1999年に品種登録された。

## (2) 生態

「バラード」の開花始めは5/2頃、満開期は5/4頃である。交雑和合性がある「シルバーベル」、「オーロラ」、「ゼネラル・レクラーク」との開花期はほぼ同じである(表1)。

## (3) 収穫の目安

収穫期は県中部で9月末～10月上旬。満開後、成熟に要する日数は150日前後である。デンブンの抜けが他品種より鈍いが、目安は3.5前後。硬度は13ポンド未満を収穫の目安とする(表2)。

## (4) 果実特性

ア 果実の大きさは400～450gと大玉である(表2、表3)。

イ 追熟後の糖度は15～17%と非常に高く、酸味が少なく、肉質も緻密で食味良好である。「ゼネラル・レクラーク」や「ラ・フランス」と比較しても糖度が高く、食味評価も高い(表4、図1、図2)。

ウ 追熟は収穫後4℃前後で10日程度予冷し、出庫後常温(室温)で1週間から10日程度保管することで可食期となる。可食期の果皮色は黄色となり判断しやすい。予冷日数を2週間程度に伸ばすと追熟がやや早まる。収穫が早すぎると熟期がやや不揃いとなる(表3)。

## 3 成果活用上の留意事項

(1) 「バラード」は「ラ・フランス」と交雑和合性が無いため、「パートレット」、「シルバーベル」、「オーロラ」、「ゼネラル・レクラーク」等の授粉樹が必要である。

(2) 本試験には平成11年と平成14年高接ぎのバラード/ラ・フランス/フミッシュ・ビューティー/クインスA(栽植距離:5×2.5m)を供試した。

(3) 県北部や沿岸部での収穫は満開後日数150日より数日遅れることが予想される。

(4) 追熟温度が低いと追熟日数は遅れる。

(5) 通常の薬剤散布により胴枯病や輪紋病は防除できる。

(6) 尻腐れ(生理障害)が発生する場合がある。発生した場合は石灰を堆肥と合わせ施用し、カリを減肥する。

(7) 追熟後の日持ち性は15℃恒温条件では4日程度である。

## 4 成果の活用方法等

## (1) 適用地帯又は対象者

県下全域

## (2) 期待する活用効果

品種選択の幅が広がり、ラ・フランス偏重の品種構成が解消される。

## 5 当該事項に係る試験研究課題

(837) ラ・フランスに優る西洋なし品種の開発

(1000) 国内外導入品種の選抜(H14～22 令達)

## 6 研究担当者

高橋 司

## 7 参考文献・資料

(1) 平成20～22年度 岩手県農業研究センター 果樹試験成績書(一部未定稿)

(2) 「セイヨウナシ新品種「バラード」」山形県立園芸試験場研究報告 第13号(2000)

## 8 試験成績の概要(具体的データ)

表1 バラードとの交雑和合性と各品種の生態

	交雑和合性	開花始	満開期	落花期
バラード	-	5/2	5/4	5/14
ラ・フランス	×	4/29	5/2	5/8
シルバーベル		5/1	5/4	5/11
オーロラ		5/2	5/5	5/9
ゼネラル・レクラーク		4/29	5/3	5/9

2008～2010年の平均値

表2 バラードの果実品質(経時、未追熟)

年度	収穫日	満開後日数	果重(g)	硬度(lb)	糖度(%)	酸度(g/100ml)	デンプン反応
2008	9/19	142	346	13.4	13.5	0.36	4.0
	9/24	147	420	12.3	13.9	0.32	3.8
	9/30	153	401	12.5	14.2	0.29	3.8
2009	9/21	141	418	13.1	14.1	0.25	4.0
	9/25	145	439	12.5	13.9	0.27	3.6
	9/30	150	442	11.9	14.5	0.23	3.3
2010	9/24	136	348	16.2	14.0	0.37	4.6
	9/30	142	368	15.5	14.4	0.32	3.9
	10/5	147	393	13.4	14.7	0.30	3.6
	10/12	154	411	11.0	15.0	0.27	3.4

調査果数:各5果

表3 バラードの果実品質(追熟果)

年度	収穫日	満開後日数	予冷日数	追熟日数	果重(g)	硬度(lb)	糖度(%)	酸度(g/100ml)	食味
2008	9/30	153	8	7	398	2.8	15.8	0.25	やや未熟
	9/30	153	8	9	431	1.9	15.4	0.24	良好
	9/30	153	8	12	444	1.3	15.9	0.25	良好
	9/30	153	8	16	383	1.3	15.9	0.25	良好だがやや過熟
	9/30	153	14	7	407	1.7	15.8	0.24	良好
	9/30	153	14	10	365	1.4	15.0	0.25	良好
	9/30	153	14	14	346	1.0	15.7	0.27	過熟
2009	9/25	145	10	8	379	4.6	16.0	0.23	やや未熟
	9/25	145	10	11	396	2.5	15.8	0.23	良好、熟期にバラツキ
	9/25	145	10	15	427	2.7	16.0	0.21	良好、熟期にバラツキ
	9/30	150	9	7	410	3.6	15.7	0.21	やや未熟
	9/30	150	9	11	443	1.5	16.0	0.21	良好
2010	10/5	147	13	7	426	2.1	16.6	0.24	良好
	10/5	147	13	11	438	1.3	16.8	0.24	良好
	10/12	154	10	7	384	2.9	17.1	0.25	やや未熟
	10/12	154	10	11	394	1.8	17.1	0.28	良好

調査果数:各5果

追熟温度:2008年 約21.8、2009年 約20.6、2010年 約19.7

表4 品種別の果実品質(2010年)

	収穫日	果重(g)	硬度(lb)	糖度(%)	酸度(g/100ml)	果形	果皮色
バラード	10/5	438	1.3	16.8	0.24	短びん	黄色(サビ)
ゼネラル・レクラーク	10/5	356	1.6	16.1	0.37	短びん～倒卵形	黄～黄緑(サビ多)
ラ・フランス	10/14	247	1.8	16.1	0.29	不正円	緑黄(サビ)

調査果数:バラード、ゼネラル・レクラーク各5果、ラ・フランス10果

