

# 平成 21 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	雨よけ無加温栽培におけるパプリカの有望品種の特性		
[要約] パプリカの4本仕立てによる雨よけ無加温栽培では、赤色品種「クプラ」、黄色品種「コレッティ」が総合的に優れる。両品種とも商品果収量およびA品率が高く、「クプラ」は中心規格割合も高い。また、大きさを揃えた販売を行う場合は、「クプラ」と「フェアウェイ」、「スペシャル」と「チェルシー」、「フェラーリ」と「コレッティ」などの赤色品種と黄色品種の組み合わせが適する。					
キーワード	ピーマン	雨よけ無加温栽培	品種特性	技術部	園芸研究室

## 1 背景とねらい

パプリカは、主要な青果物として定着し、業務向けにも安定した需要が見込まれ、施設園芸の新たな品目として期待される。国内では西南暖地での栽培が多いが、夏秋期は高温により生産が不安定で国産品が品薄となっていることから、本県の夏期冷涼な気象を活かした安定生産技術を確認し新産地の育成を目指す。本試験では、収量性や果実品質が優れる適品種の選定を行う。【平成 19 年度試験研究を要望された課題「施設園芸におけるパプリカの栽培技術の確立」（農産園芸課）】

## 2 成果の内容

- (1) パプリカ品種 20 種類の比較検討の結果（データ一部省略）、商品果（A 品+B 品）収量は、赤色品種では「クプラ」、黄色品種では「フェアウェイ」、「パプリ E ゴールド」、「コレッティ」が優れる（図 1、図 2）。また、A 品率・商品果率では、「スペシャル」、「フェラーリ」、「クプラ」、「コレッティ」、「チェルシー」が高い（表 1）。
- (2) 果実の中心規格割合は、赤色 4 品種、黄色 3 品種で 80% 以上と高く、その中で、「スペシャル」、「プレんティ」、「チェルシー」は L 中心、「クプラ」、「パプリ E レッド」、「フェアウェイ」、「パプリ E ゴールド」は M 中心の果実割合である（表 1）。
- (3) 糖度は全般に高い傾向であり、十分な品質が確保できているが、その中でも特に「プレんティ」の糖度が高い（表 1）。
- (4) 障害果では、特に問題となる微細ひびの発生割合で品種間差がみられる（表 2）。
- (5) 以上を総合すると、赤色品種では収量性や A 品率、中心規格割合等から「クプラ」、黄色品種では収量性や A 品率等から「コレッティ」が優れる。
- (6) 赤色品種と黄色品種を組み合わせる場合には、同程度の大きさの果実が求められることから、収量や A 品率、中心規格割合等の結果も加味すると、以下の品種の組み合わせが適する。

赤色品種	黄色品種	果実の大きさ(平均 1 果重)
クプラ	フェアウェイ	160～170g 程度
スペシャル	チェルシー	180～190g 程度
フェラーリ	コレッティ	190～210g 程度

## 3 成果活用上の留意事項

- (1) 本試験では、4 月上～下旬に定植し、11 月中旬まで無加温で栽培を行った。また、栽植距離は、株間 40cm（平成 20 年）もしくは 30cm（平成 21 年）、畦幅 160cm、1 条植えの 156 株/a（平成 20 年）もしくは 208 株/a（平成 21 年）とした。
- (2) 仕立て方法は 4 本仕立てのつり下げ誘引で、9 月上～中旬に主枝を摘心した。第 2 節まで摘果を行い、収穫は第 3 節以降から行った。

## 4 成果の活用方法等

### (1) 適用地帯又は対象者等

県内全域の施設果菜類栽培指導者

### (2) 期待する活用効果

収量性および商品果率の高い品種を選定することにより、パプリカの安定生産が可能となる。

## 5 当該事項に係る試験研究課題

(H20-06) 新産地形成に向けたパプリカ等カラーピーマンの栽培技術の開発

## 6 研究担当者

高橋拓也

## 7 参考資料・文献

平成 20～21 年度 岩手県農業研究センター 野菜試験成績書（未定稿）  
平成 11 年度試験研究成果「カラーピーマンの品種別特性」

## 8 試験成績の概要（具体的なデータ）

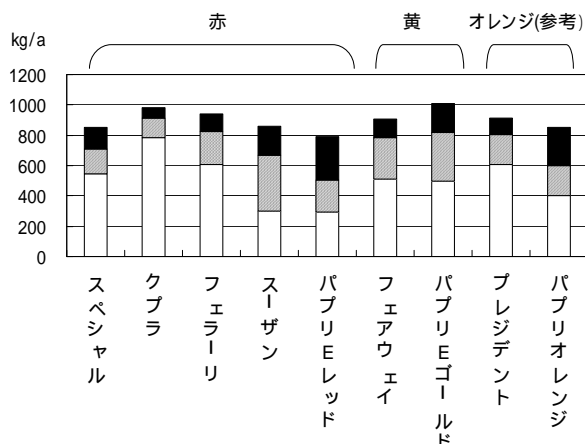


図1 総収量および商品果収量 (H20)

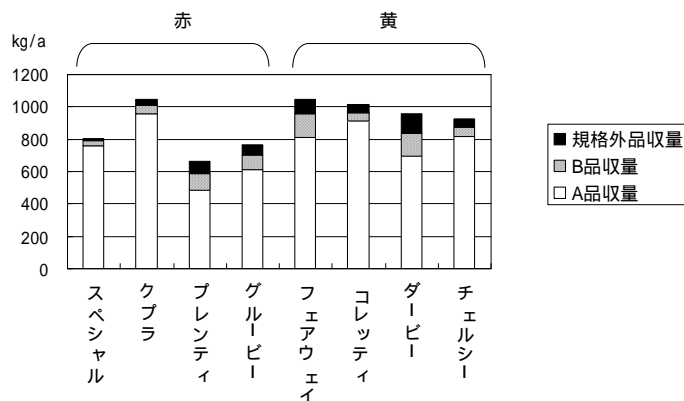


図2 総収量および商品果収量 (H21)

表1 果実の特性 (H20, 21)

試験年次	品種名	果皮色	A品率 (個数%)	商品果率 (個数%)	平均1果重 (g)	中心規格割合(個数%)			糖度 (brix%)
						L	M	計	
H20	スペシャル	赤	62	81	181	46	37	83	6.1
	クブラ		78	92	159	26	55	80	6.1
	フェラーリ		64	87	190	42	34	76	6.4
	スーザン		33	75	187	49	26	75	6.6
	パブリEレッド	黄	36	62	166	35	50	85	6.5
	フェアウェイ		55	84	164	27	52	79	6.4
	パブリEゴールド		48	82	149	9	73	82	6.6
	ブレジデント		66	87	185	52	34	86	6.6
パブリオレンジ	オレンジ(参考)	46	69	169	29	53	81	7.0	
H21	スペシャル	赤	93	97	187	55	34	89	6.7
	クブラ		91	96	171	31	58	89	6.5
	ブレンティ		73	89	188	50	38	88	7.3
	グルービー		78	88	203	52	24	76	6.6
	フェアウェイ	黄	76	90	173	38	49	87	6.5
	コレッティ		88	94	206	62	17	78	6.2
	ダービー		71	86	211	51	16	68	6.7
	チェルシー		86	93	183	48	42	90	6.1

注)

・平均1果重: 商品果で算出  
・中心規格: 全農いわて出荷規格のL (180～230g) およびM (130～180g) の果実割合、商品果で算出  
・糖度: 表面積の9割程度が着色した果実を収穫し、20℃の恒温器内で2昼夜放置したものをハンドジュースで搾汁し、デジタル糖度計(アズワン IPR-201)を用いて測定

表2 障害果の発生割合 (H20, 21)

試験年次	品種名	B品			規格外		
		乱形	微細ひび	その他	乱形	微細ひび	その他
H20	スペシャル	7	1	12	3	0	16
	クブラ	1	2	11	1	0	7
	フェラーリ	4	8	11	3	3	8
	スーザン	4	25	14	2	6	17
	パブリEレッド	6	6	13	7	0	31
	フェアウェイ	8	18	4	8	5	4
	パブリEゴールド	3	26	4	3	12	3
	ブレジデント	7	4	11	4	1	9
パブリオレンジ	6	9	8	7	3	23	
H21	スペシャル	3	0	1	2	0	1
	クブラ	3	0	2	3	0	1
	ブレンティ	4	7	4	5	4	2
	グルービー	6	3	2	8	1	3
	フェアウェイ	7	6	2	5	3	1
	コレッティ	4	0	1	4	0	2
	ダービー	4	7	3	7	4	4
チェルシー	4	2	1	3	2	2	

注)

・表中の数値は全収穫果に対する各障害果の発生割合(個数%)