

促成イチゴ新品種‘紅寿’について

佐藤 紀男

Norio SATO

A new strawberry (*Fragaria* × *ananassa* Duchesne)
variety ‘Koju’.

I 緒 言

本県のイチゴ生産は、戦前から戦後にかけての石垣イチゴ栽培から、現在のハウス栽培に至るまで、伝統的な産地として位置づいている。最近では都市近郊産地として、鮮度の高いイチゴを県民に供給し喜ばれているが、食生活の多様化傾向とともにニーズが変化し、新品種への要望が強い。

本県のイチゴ栽培面積は136haで、年間の生産量は約2,000 tである。そのうち46haはビニルハウスやガラス温室を使った促成栽培で、生産量の60%以上を占めており、本県の特産品として知られている。現在、本県で促成栽培に用いられている主要品種は、‘宝交早生’が最も多く、次いで‘芳玉’、‘麗紅’などであり、これらの品種はそれぞれ一長一短があって、生産上にも問題点がある。また、いずれも他県で育成された品種でもあり、本県育成の新品種が待望されていた。

昭和54年から、促成イチゴの品種改良試験を行ってきたが、幸いにも‘紅寿’の育成に成功したので、その概要について報告する。

II 育成経過

1979年に育種親として、‘秋香’（静岡農試育成）に花

粉親の‘麗紅’（千葉農試育成）を交配し、前者には極早生性と食味の向上を、後者には外観の良さと多収性の付与を期待した。交配実生が約300株得られたが、育種目標に近い5系統を選抜し、その後3年間、促成栽培における適応性の検定を行って、最も優秀な1系統（SR-1）を決定し、1983年に育種を完了した。

本系統は促成栽培用として、早生で栽培特性や果実形質がすぐれていると判断して、‘紅寿’と命名し、種苗法による品種登録に出願し、1986年1月18日付で品種登録第944号として公示された。

III 品種特性

1. 果 実

果皮色は濃紅で、やや長い円錐形で果形は整って美しい。第1果と第2果の果形の差は中程度であり、果重は13g前後でそろいがよい。果肉は濃紅色で中心まで着色し、粘質で空洞はほとんどない。可溶性固形物含量はやや多く、Brixは11%位まで上昇することがあるが、普通9%前後で甘酸適度で食味はよい。果実の硬さは中程度であるが、12～3月の期間ならば6～7日程度の日持ちが認められる。

2. 収 穫

早生性が強く、普通育苗でも12月上旬頃から収穫可能であり、‘芳玉’より10日、‘宝交早生’より20日、また

‘麗紅’よりは30日早い。早出し用のポット育苗を行えば、更に10日は前進出荷が可能である。3月末までに1株当たり400g以上の収量があり、10a当り4t以上の収穫が望める。しかも、前後期の収量差が小さい。また、果柄は切断しやすく、‘芳玉’と比較すると収穫作業は容易である。

3. 生育

草姿は立性で草丈は高く、ランナーの発生も多い方である。休眠性は非常に浅く、草勢も強いので成疲れはみられず、電照栽培は不要である。‘芳玉’に比較して分けつ性が小さく、腋芽は2芽以上にはなりにくいので、開花後の芽の整理は不要である。

4. 着果

花房の発生は連続して中断することがなく、普通、果梗は1軸で10個前後着果し、果実の肥大がよいので、摘果は不要である。

5. 病気

ウドンコ病には‘芳玉’や‘麗紅’よりは強いが、‘宝交早生’よりは弱いので、育苗時及び開花前までの予防が必要である。灰色カビ病に対しては、‘芳玉’と同程度で発生は少く、‘宝交早生’や‘麗紅’より強い。土壌病害虫に対しては、接種試験がされていないので抵抗性は不明であるが、栽培試験においての発病は認めていない。

IV 適 性

神奈川県イチゴは過去、生食用及び業務用として人気が高かった‘福羽’を特産としていたが、その伝統に従って育成されたのが‘紅寿’である。果形からみても‘紅寿’は当然、生食、業務用兼用種といえるが、栽培地の土壌によってやや様相が異なるようである。火山灰土壌の秦野では肥効がよく、30g以上の大果が多くなるが、海老名や開成町のような水田地帯の土壌では、20g以下の中果が多くなりやすい。早生で休眠の浅い性質から促成栽培用であるが、目的に合った苗作りと肥培管理が大切で、生食用には大苗の育成と多肥栽培(窒素成分30kg/10a)業務用には中苗の育成と中肥(窒素成分20kg/10a)が適している。

V 命名の由来

育成地、神奈川県園芸試験場のある中郡二宮町は、古くから「長寿の里」といわれている土地である。本種も収穫後の日持ちが6〜7日位ある「長寿イチゴ」であるので、果色が鮮やかな紅色をしていることに関連させて‘紅寿’と命名された。

第1表 紅寿の特性^a

(1982)

品 種	花 芽 (10月3日)	開 花 率 (11月15日)	初収穫日	総 収 量 (12〜3月)	良果率	病果発生率	
						ウドン コ 病	灰 色 カビ病
		%		g	g	%	%
紅 寿	雄ずい形成期	100	12月13日	9,904	68.3	0.1	0.2
芳 玉	未 分 化	20	12月23日	6,909	51.6	0	0.3
麗 紅	未 分 化	0	1月16日	8,979	69.5	0.4	2.8

a 定植10月5日, 元肥施用量(a当り) N: 2.5kg, P₂O₅: 3.0kg, K₂O: 2.5kg

b 30株当り, c 10g以上の正形果の割合

第2表 紅寿と主要品種との比較^a

(1983)

品 種	生育状態(12/15)		初 収 穫 日 (収穫50%)	収 量 (30株当り)		1 果 重	糖 度 (Brix)	日 持 ち	
	葉柄長	最大葉長		12〜1月	12〜3月			(1月)	(3月)
	cm	cm		g	g	g	%		
紅 寿	15.4	26.4	12月20日	4,834	12,440	12.5	9.0±0.8	6日	6日
宝交早生 ^b	20.0	35.7	1月3日	3,833	10,685	12.7	9.4±0.8	4日	2日
芳 玉	12.9	21.9	12月30日	3,031	8,664	14.6	9.8±0.9	6日	4日
麗 紅	10.0	18.4	1月13日	2,766	12,221	15.4	8.7±0.7	7日	5日
女 峰	13.2	24.0	1月14日	2,211	12,137	13.9	9.3±0.8	7日	5日
とよのか	10.6	20.1	12月30日	3,450	12,170	15.2	8.9±0.7	5日	4日

a 定植10月7日, 元肥施用量(a当り) N: 2.5kg, P₂O₅: 3.0kg, K₂O: 2.0kg

b 電照栽培

第 3 表 紅寿と主要品種の果汁成分の比較

(1985)

品 種	pH	Brix %	ク エ ン 酸 %	全糖 %	還元糖 %	非還元糖 %	糖 / 酸比
宝交早生	3.5	9.0	0.69	7.7	4.9	2.7	11.2
芳 玉	3.4	9.0	0.78	7.1	5.3	1.7	9.1
麗 紅	3.2	7.4	0.81	6.2	3.9	2.2	7.7
女 峰	3.3	8.2	0.90	6.8	4.3	2.4	7.6
とよのか	3.4	8.5	0.90	6.9	5.2	1.6	7.7
紅 寿	3.2	8.2	0.92	6.9	4.5	2.3	7.5

分析用果実は3月11日に採取

Summary

“Koku” was selected as a strawberry (*Fragaria* × *ananassa* Duchesne) variety in 1979 from cross pollinated seedlings “Shuuka × Reiko”; named in 1984, and registered Japanese plant name patent No. 944, in January 18, 1986.

1. Fruit; size is medium to large, about 13g in mean weight, fruit shape is beautiful long conic, skin color is deep red, refractometer index is 8-11%, taste is moderate sweet and bitter, keep-

ing quality after harvest is about 6 days at room temperature, harvest time at ordinary cultivation is around the 10th of December, and in case of pot culture, harvest time starts from 20th of November, the yield is about 4t. par 10a. until the end of March.

2. Plant; moderately vigorous, dormancy a little, disbudding, flower thinning and fruit thinning unnecessary as axillary bud and small fruit little.

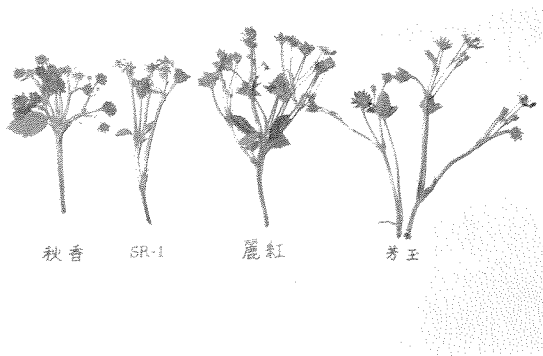


写真1. 紅寿 (SR-1) の花房の特徴

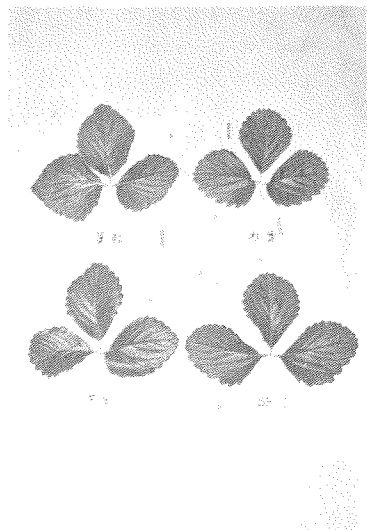


写真2. 紅寿 (SR-1) の葉形

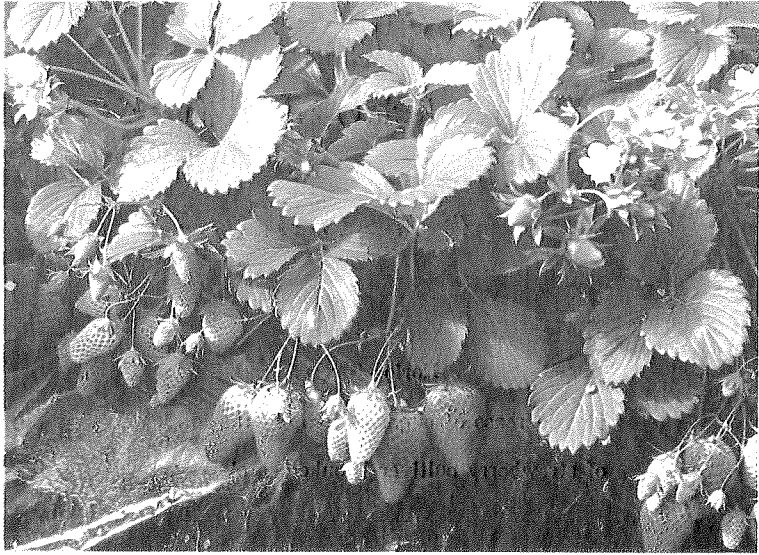


写真3. 紅寿の収穫期の状態

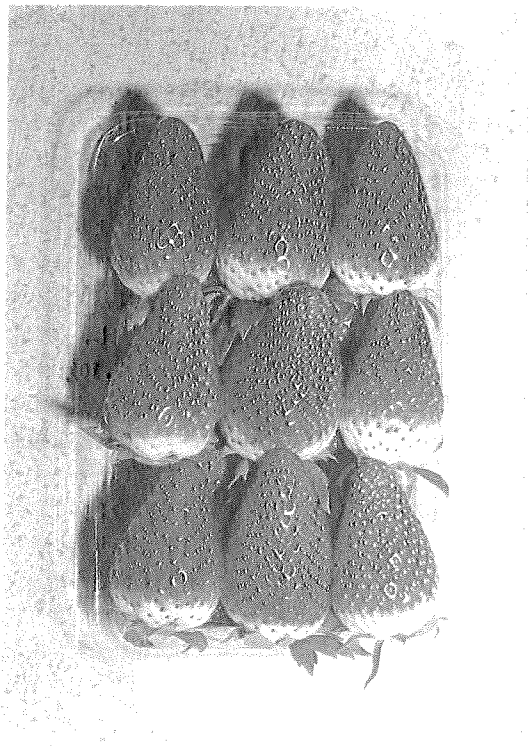


写真4. 紅寿のパック詰め