

イチゴ「いばらキッス」(仮称)の春季における果実の着色と品質

[要約]

春季における「いばらキッス」の5分着色時の果実硬度は、「とちおとめ」の8分着色時と同程度である。「いばらキッス」は「とちおとめ」より着色初期から糖度が上昇し、糖酸比も高く推移する。

茨城県農業総合センター園芸研究所

成果
区分

技術情報

1. 背景・ねらい

茨城県育成品種イチゴ「いばらキッス」の糖度は、「とちおとめ」よりやや高く、酸度は「とちおとめ」と同程度であるのに加えて、果実硬度が低いため果肉がなめらかに感じられ、食味において評価が高い。果実の硬さについて、冬季は輸送面における問題はないが春季は外気温とともに軟化し、傷みが発生する危険性がある。そこで、春季における「いばらキッス」の果実の着色と品質について明らかにする。

2. 成果の内容・特徴

- 1) 硬度については、「いばらキッス」は「とちおとめ」より低く、「とちおとめ」の8分着色時と「いばらキッス」の5分着色時が同程度である(図1)。
- 2) 糖度については、10分着色時における「いばらキッス」と「とちおとめ」は同程度であるが、5分および8分着色時においては「いばらキッス」は「とちおとめ」より1.0 Brix%程度高くなる。「いばらキッス」は果実の色付きに対して糖度の上昇が早い(表1)。
- 3) 酸度については、10分着色時では「いばらキッス」の方が低くなる。8分、5分着色時では同程度である(表1)。
- 4) 糖酸比については、着色程度が同程度のものを比べたとき「いばらキッス」は全ての着色において「とちおとめ」より高くなる。「いばらキッス」の5分着色時と「とちおとめ」の8分着色時は同程度である(表1)。
- 5) 収穫後の果実の着色変化については、5分着色の果実を20℃程度の室温に2日間置いておくことで、10分まで着色する(図2)。

3. 成果の活用面・留意点

- 1) 「いばらキッス」は、品種登録出願公表中である。
- 2) JA北つくば、JA茨城旭村、JA水戸において試験販売を行っている。

4. 具体的データ

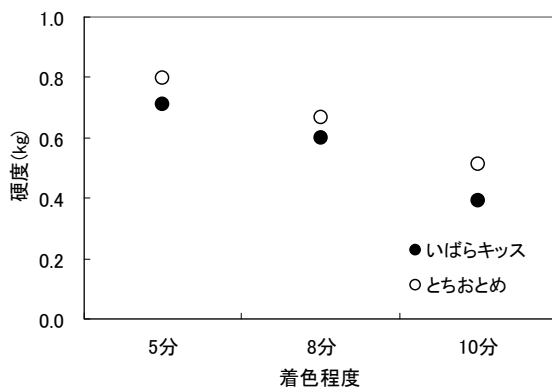


図1 品種および果実の着色の違いが硬度に与える影響

調査日 平成 22 年 4 月 12 日 15 粒/区

円柱形Φ5mm プランジャー貫入抵抗値、収穫後すぐに測定

表 1 品種および果実の着色の違いが品質に与える影響

	糖度 (Brix%)			酸度 (クエン酸g/100g)			糖酸比		
	着色程度			着色程度			着色程度		
	5分	8分	10分	5分	8分	10分	5分	8分	10分
いばらキッス	9.1	9.0	9.9	0.81	0.75	0.52	11.2	12.0	19.0
とちおとめ	8.1	8.0	9.8	0.79	0.73	0.63	10.3	11.0	15.4

調査日 平成 22 年 4 月 12 日 8 粒/区



図2 5分着色果実の色づきの変化

品種:いばらキッス

収穫日:平成 22 年 5 月 10 日 収穫後 5℃の冷蔵庫に保存。11 日より約 20℃の室温に置いた。

調査日:A 5 月 11 日、B 5 月 12 日、C 5 月 13 日

5. 試験課題名・試験期間・担当研究室(協力機関)

新品種育成普及促進事業・平成 22 年度・野菜研究室・流通加工研究室