

日本ナシ“多摩”の青森県における特性

秋元 淑宏・中川原 郁也

(青森県畑作園芸試験場)

Characteristics of Japanese Pear Cultivar "Tama" in Aomori Prefecture

Yoshihiro AKIMOTO and Ikuya NAKAGAWARA

(Aomori Field Crops and Horticultural Experiment Station)

1 は し が き

日本ナシは成熟に相当の温度を要することから、青森県では中生種までが栽培の限界である。しかし、成熟する品種であっても、豊水のように果実品質の年次変動が大きく甘味不足の年が多い品種や、55年のような生育期の異常低温年には幸水のようにす入り果の発生する品種などの問題もあり、本県のような寒冷地であっても品質が良く安定生産のできる品種の出現が望まれる。以下は昭和52年から56年までの5か年の本県における多摩の果実品質について新水、幸水と比較した結果について報告する。

2 試 験 方 法

(1) 果実品質調査

場内に昭和48年に栽植した棚仕立の多摩4樹、新水、幸水6樹を供試し、果実品質調査は、収穫最盛期の果実の日本ナシ用カラーチャート地色で多摩は3~4b、新水4a~4b、幸水3~4bの果実10果を調査した。硬度はユニバーサル果実硬度計(円錐針)、糖度は手持屈折計の示度で、酸は0.1N・NaOHで滴定しリンゴ酸として表示した。

(2) 食味比較

食味テストは、56年産果実の各品種の標準果を用いて10月15日に行った。使用した果実中、新水は2~5℃で25日、

多摩は10日貯蔵したもの。なお、新水の鮮度の低下が目立った。

(3) 品種とす入り果の発生程度

場内のす入り果の発生程度は各品種50~100果供試した。現地のす入り果の発生程度はアンケート調査で行った。

3 試験結果及び考察

表1に多摩の収量と平均果重について示した。収量は新水、幸水にくらべ非常に多く豊産性のようであった。これは新水、幸水にくらべ花芽の着生、維持等が容易のためと思われる。果実の大きさは280g前後で大果は約400gまでになり、玉揃いは良好であった。表2には果実品質について示した。硬度は新水、幸水より硬く、糖度は12~13%で新水より劣るが幸水より高かった。また、55年の異常低温年には新水、幸水とも11%を下まわったが、多摩では11%で食味に極端の低下がなく低温年でもこれら品種より安定性があると思われた。酸は、新水より少なく幸水より多かった。表3及び図1は昭和56年産果実を用いた、ナシ栽培関係者による食味テストの結果であるが、ナシとしての外観は普通との回答が50%、良いとの回答が33%を占めた。新水、幸水との比較では幸水よりやや劣る結果であった。これは多摩の果実は大いだが果面が若干まだら状になることによる。肉質は新水、幸水より硬いが食味での評価は幸

表1 収量の変遷(7×5m 10a当たり29本)

年次	項目 品種	樹 冠 (m)			1樹当たり収量(kg)			平 均 果 重 (g)		
		多 摩	新 水	幸 水	多 摩	新 水	幸 水	多 摩	新 水	幸 水
昭和 51 年		—	—	—	1.0	0.5	0.2	181	173	91
" 52 "		—	—	—	6.5	1.0	0.5	248	224	224
" 53 "		5.12	5.84	3.73	18.9	5.9	6.9	265	225	301
" 54 "		8.30	8.8	6.14	43.9	14.8	19.1	331	262	259
" 55 "		11.54	12.71	9.07	46.2	27.7	※ 21.2	261	185	※ 180
" 56 "		12.50	13.90	11.40	47.0 (58.4)	16.9 (36.7)	17.7 (23.7)	301	241	270
累 計					163.5 (174.9)	66.8 (86.6)	65.6 (71.6)			

注. ※ す入り果のため商品性なし。

() 内数字は台風15号による落果数×平均果重を加えた収量。

表2 果実品質

年次	品種 項目	多 摩			新 水			幸 水		
		硬 度 (kg)	糖 度 (%)	酸 度 (リンゴ酸) (g)	硬 度 (kg)	糖 度 (%)	酸 度 (リンゴ酸) (g)	硬 度 (kg)	糖 度 (%)	酸 度 (リンゴ酸) (g)
昭 和 52 年		—	11.6	0.117	—	12.7	0.118	—	11.0	0.135
" 53 "		1.90	13.4	0.170	1.70	13.4	0.174	1.81	11.8	0.115
" 54 "		1.87	12.6	0.140	1.76	13.2	0.200	1.64	11.9	0.110
" 55 "		—	11.0	0.105	—	10.7	0.288	—	※ 10.8	※ 0.088
" 56 "		—	13.0	0.166	—	13.3	0.226	—	11.9	0.140
平 均		—	12.3	0.140	—	12.7	0.204	—	11.5	0.118

注: ※ す入り果, リンゴ酸 g/100 ml

水と同等で問題ないものと思われる。食味は非常に良いが17%, 良いが63%で, 全体の8割が食味良好との回答を得た。新水, 幸水との比較ではこれら品種よりすぐれるとの回答が多かった。総合評価は品質優良な幸水とほぼ同等で, 有望と思われた。なお, 青森県における多摩の収穫期は満開後115日~130日で, 9月上旬~下旬, 収穫始めは新水の収穫の最盛期, 収穫終期は幸水の収穫始めから最盛期にかけてで収穫期幅は他品種より広い。収穫適期果実はカラーチャート地色で3~4bの果実, 5a, bの果実ではアルコール臭を感じる果実もある。

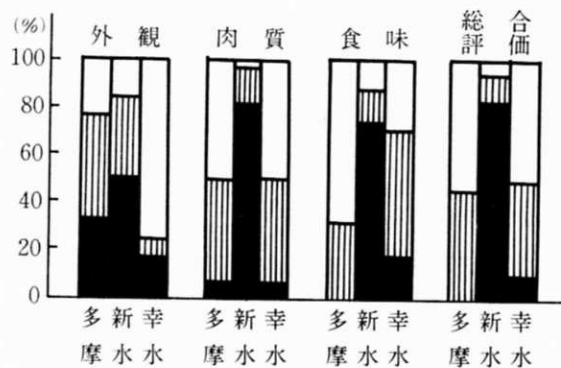
表3 ナシとしての多摩の外観・食味(54名)

項目	評 価				
	1(%)	2(%)	3(%)	4(%)	5(%)
外観	5.6	27.8	50.0	16.7	0
食味	16.7	63.0	18.5	1.9	0

1. 非常に良い(昭和56年)
2. 良い
3. 普通
4. やや悪い
5. 悪い

昭和52年から56年は気象的に非常に年次変動の激しい年であったが, 特に日本ナシでは53年の生育期間中の高温, 早ばつによる葉焼け, 55年には冷夏によると思われるす入り果の発生がみられた。図2はす入り果の発生調査結果であるが, 場内では幸水, 豊水の収穫果の全果実に発生し, 特に豊水では例年の収穫日の15日前に発生がみられた。ま

た, 新水の一部果実にも発生が見られた。現地調査で同様の傾向であったが, 新水のす入り果発生園では果実の一部に発生がみられるのに対し幸水では全果実に発生した園が多かった。また, 過去におけるす入り果の発生についてのアンケート調査で昭和51年に幸水にみられたとの回答が24%あった。しかし, 多摩ではこのような年であっても果色と果肉の熟度が一致するようで, す入り果の発生は果色5の果実にもみられず収穫適期の把握は他の品種より容易であると思われる。葉焼けの発生は, 昭和53年に新水, 幸水に多発したが多摩では発生しなかった。また, 黒星病は幸水, 長十郎にくらべ発生が少ないなど栽培面での利点が多い。



すぐれた順 □ 1位, ▨ 2位, ■ 3位,

図1 多摩・新水・幸水の果実比較

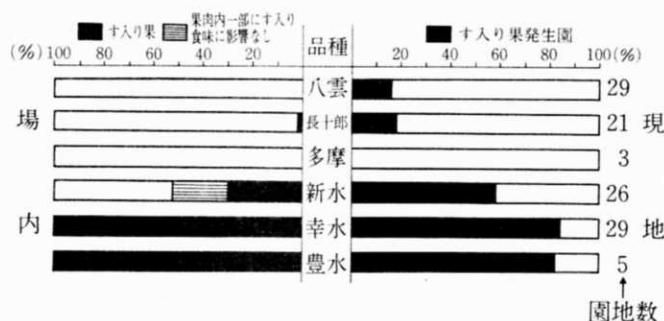


図2 品種とす入り果の発生程度

4 ま と め

日本ナシの早生の品種“多摩”の本県における果実品質, 収量を昭和52年から56年の5か年にわたり調査した結果, 外観, 肉質で若干の欠点はあるものの, 収量が多く食味が

良好なこと, 本県で栽培されている日本ナシの中でも果実品質の年次変動が少なく安定性があり, 本県のような寒冷地でも品種固有の特性を十分発揮でき, 栽培上の問題点も少ないなどの利点が多く本県に適した品種と思われた。