

平成22年 2月 4日

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構
野菜茶業研究所
北海道農業研究センター

芳香性のイチゴ種間雑種品種「桃薫(とうくん)」 —多収で香り高い新しい風味のイチゴ品種を育成—

ポイント

特徴的な強い芳香をもち、外観の良い果実がたくさん採れるイチゴ種間雑種品種「桃薫」を育成しました。今までのイチゴとは風味や果色が違うので、新しい用途の開発と需要の広がりが期待されます。

概要

農研機構 野菜茶業研究所【所長 望月 龍也】と北海道農業研究センター【所長 折登一隆】は、香り高いイチゴ種間雑種品種「桃薫」を育成しました。

やや柔らかい「桃薫」の果実は、モモに似た芳醇な香りが特徴的で、今までのイチゴとは違った風味が楽しめます。果実には艶があり外観が優れ、色が淡いことから、見た目も普通のイチゴと違います。また、果形が揃い、収量性にも優れていますので、新しい用途の開発と需要の広がりが期待されます。

問い合わせ先

研究推進責任者：農研機構 野菜茶業研究所長 望月 龍也

研究担当者：農研機構 野菜茶業研究所

野菜育種研究チーム 上席研究員 野口 裕司

TEL 059-268-4665

広報担当者：農研機構 野菜茶業研究所 企画管理部 情報広報課長 鈴木 康夫

TEL 059-268-4626 FAX 059-268-3124

野菜茶業研究所HPのお問い合わせフォームからもお問い合わせいただけます。

http://vegetea.naro.affrc.go.jp/guide/toiawase/mail_form.html

本資料は、三重県政記者クラブ、農業技術クラブ、筑波研究学園都市記者会に配付しております。

新品種育成の背景・経緯

芳香性がある種間雑種品種として、栽培イチゴ「とよのか」に、モモに似た香りを持つ野生種 (*Fragaria nilgerrensis*) を交配して、「久留米IH1号」が育成されています。「久留米IH1号」は、「ももみ」、「ピーチベリー」などの商品名で家庭園芸用に苗が販売されていますが、種子が果実表面よりも深く落ち込み、艶が劣るなど外観に欠点があります。また、収量性が劣っていることもあり、果実の販売は少なく、一般の店頭に並ぶことはほとんどありません。そこで、香り高い果実を多くの消費者へ届けられるよう、果実の外観と収量性の改良に取り組みました。

品種改良の素材として、果実の外観が良く栽培しやすいイチゴ品種「カレンベリー」 (<http://konarc.naro.affrc.go.jp/press/20081225-2/>) に野生種を交配して、新しい種間雑種イチゴを作りました。これに「久留米IH1号」を交配し、その後代から、収量が多く、果実の外観が優れ、香りの良い系統を選抜し、「桃薫」を育成しました。

新品種「桃薫」の特徴

1. 「桃薫」は促成栽培に適します。「桃薫」は生育が旺盛で、数多くの花が咲き (図1)、厳冬期でもあまり株が小さくなりません。果実は淡黄橙色で艶があり、種の落ち込みが少なく外観が優れます (図2)。
2. 「桃薫」は収穫開始時期が遅いため、クリスマスシーズンにたくさん採ることは困難ですが、春までの全期間の収量は多くなります (表1)。収穫前期の果実は大きいのですが、花数が多いので、収穫後期の果実は小さくなります。
3. 甘味や酸味は「とよのか」に近く、食味は良好です (表1)。また、果実が軟らかいため、輸送には注意が必要ですが、貯蔵しても果皮色の変化が少ないので日持ち性はあります。
4. 「桃薫」にはフルーティーなモモやココナッツに似た香り、甘いカラメルのような特徴的な香りの成分が多く含まれ、今までのイチゴとは違った風味を楽しめます (表2)。



図1. 「桃薫」の着果状態



図2. 「桃薫」の果実

表1 「桃薫」の収量および果実特性の試験結果

品 種 名	全期間の 収量 (g/株)	商品果の 平均一果重 (g)	果皮色	果実の硬さ (N)	甘味 (Brix%)	酸味 (クエン酸換算 w/v%)
桃 薫	512	13.0	淡黄橙	1.20	10.0	0.79
久留米 IH 1 号	293	11.6	淡黄橙	1.11	9.1	0.70
とよのか	376	13.1	鮮赤	1.37	10.5	0.79
カレンベリー	319	14.4	濃赤	1.69	10.8	0.82

促成栽培による2008年12月から2009年4月までの成績

表2 「桃薫」の主要な香り成分の分析結果

品 種 名	主要な香りを表す成分の濃度(ppb)		
	モモ様	ココナッツ様	カラメル様
桃 薫	475	229	7960
久留米 IH 1 号	607	106	5267
とよのか	294	107	5627
カレンベリー	347	28	696

2009年1～2月に促成栽培による収穫果を-80℃で凍結後、協力食品加工メーカーに送付し、
香り成分をPorapak Q(PQ)カラムで抽出し、GC-MSで分析した。

モモ様:γ-decalactone、δ-decalactone、γ-dodecalactone、δ-dodecalactoneの合計

ココナッツ様:γ-hexalactone、δ-hexalactone、γ-octalactone、δ-octalactoneの合計

カラメル様:2,5-dimethyl-4-methoxy-2H-furan-3-oneと2,5-dimethyl-4-hydroxy-2H-furan-3-oneの合計

品種の名前の由来

「モモ（桃）」に似て甘く芳醇な香りが隅々まで漂う（「薫る」）様子をイメージし、各地に広く普及し、香り高い果実を多くの消費者へ届けられることを願って命名しました。また、中国原産の野生種を交配に利用しているため、漢字表記としました。

種苗の配布と取り扱い

平成21年11月11日に品種登録出願(品種登録出願番号：第24290号)を行い、平成22年1月25日に品種登録出願公表されました。

お問い合わせ先：農研機構 野菜茶業研究所 企画管理部 運営チーム

TEL 059-268-4623

利用許諾契約に関するお問い合わせ先

農研機構 情報広報部 知的財産センター 種苗係

TEL 029-838-7390

FAX 029-838-8905

用語の解説

種間雑種

異なる種(しゅ)同士が交雑されてできた子孫(雑種)のことで、今回の場合には*Fragaria* × *ananassa* (栽培イチゴ) と *F. nilgerrensis* という異なる種を交配して種間雑種を作りました。

Fragaria nilgerrensis

中国南西部に自生するイチゴ野生種の一つで、小さく白い果実をつけ、モモに似た香りを持っています。最近では「ホワイトピーチベリー」、「雪見イチゴ」という名で苗が販売されています。



その他

今後、各種イベントにおいても「桃薫」の紹介(展示または試食)を予定しております。イベント情報は野菜茶業研究所ホームページよりご覧になれます。

野菜茶業研究所ホームページ

<http://vegetea.naro.affrc.go.jp/>

イベント・セミナー情報のページ

<http://vegetea.naro.affrc.go.jp/event/event.html>