

## 品種と技術、その後 . .

## イチゴ品種「おいCベリー」のさらなる普及をめざして

## 【特色ある品質】

「おいCベリー」は2012年に品種登録された収量性に優れ、高いビタミンC含量に代表される高い抗酸化活性を有する良食味の促成栽培用品種です。普及当初は、甘くて美味しく、しかもビタミンCが豊富なイチゴということで、市場出荷よりも観光イチゴ園での採用が進み、来園者からの人気も高く、現在、イチゴ狩りなどを行っている観光農園では欠かせない品種になっています。

観光農園以外でも長崎県加津佐苺生産組合やJA岡山などで先行的に「おいCベリー」の栽培に取り組み、関東ならびに地元へも出荷し、県内のイチゴ品評会においても最優秀賞を受賞するなど、高い評価を得ています。当センターの研究協力員で「おいCベリー」の栽培に取り組んでいる静岡県の生産者は、新宿の有名なフルーツギフト専門店や渋谷の有名なフルーツパーラーなどの高級果物店への販路を開拓し、高い評価を頂いています。果物を扱っている卸業者さんも品質が良く特徴の明確な「おいCベリー」に高い興味をもっているようです。

最近では、生食用だけでなく加工用途への利用も進みつつあります。山口県のある観光イチゴ園ではジャムとして、また研究協力員でもある福岡県糸島市の生産者はJA産直市場「伊都彩菜」で乾燥イチゴとして販売するなど、さまざまな活用が進められています。

## 【現在の普及状況】

現在、「おいCベリー」は、種苗会社など利用

許諾（2015年6月時点で9件）を行って種苗を供給し、推定栽培面積は全国の促成栽培産地を中心として約35haあり、年々普及面積が増えつつあります。しかし、個々の農家での利用が主体で、地域としての面積拡大と生産が期待できる奨励品種などには至っていません。より一層の普及を進めていくためには、県、JAなどとの連携を深め、また、様々な産地条件下で活用できる栽培マニュアルの充実がポイントと考えています。その一環として、2014年2月に先行して「おいCベリー」の生産に取り組んでいる長崎県加津佐苺生産組合で所長キャラバンを実施し、市場関係者や県の普及関係者も交えて意見交換を行い、連携強化を図るとともに、栽培技術の確立や販路拡大に精力的に取り組んでいます。

## 【これから . .】

さらに「おいCベリー」の普及を進めていくためには、本品種の強みであるビタミンC含量に代表される高い健康機能性について、医学系研究機関と連携し、科学的なエビデンスに基づいた情報発信やイベントでの試食や紹介などを通じた認知度の向上を進めることも重要と考えています。

最近、「おいCベリー」の輸送適性が高いことがわかり、食味の良さも活かして東南アジアなどへの輸出の可能性についても検討を進めているところです。これからも「おいCベリー」の魅力をアピールし、より一層の普及拡大に努めていきます。

【園芸研究領域 曾根 一純】



写真 生果だけではなく、加工品への利用も進められている「おいCベリー」