

夏に美味しいイチゴ「なつあかり」と「デコルージュ」



野菜花き部 野菜花き育種研究室 019-641-9244

研究のねらい

国産のイチゴが少ない夏～秋にも、ケーキ用などに美味しいイチゴが求められている。そこで、東北地域の冷涼な気候を活かした、美味しい夏どり用のイチゴ品種を育成する。

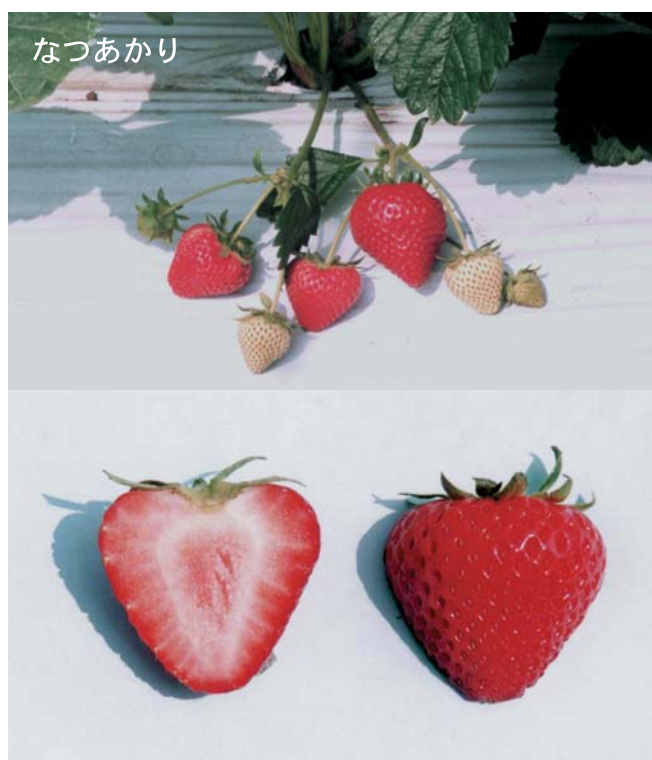
研究の成果

「なつあかり」(サマーベリー×北の輝、旧系統名イチゴ盛岡29号)、「デコルージュ」(Pajaro×盛岡26号、旧系統名イチゴ盛岡31号)は、夏～秋に生産できる、果実品質の優れた四季成り性新品種である。

「なつあかり」の主な特性

- ・四季成り性の中では、極めて美味しい
- ・果実が大きい
- ・日持ち性が優れる

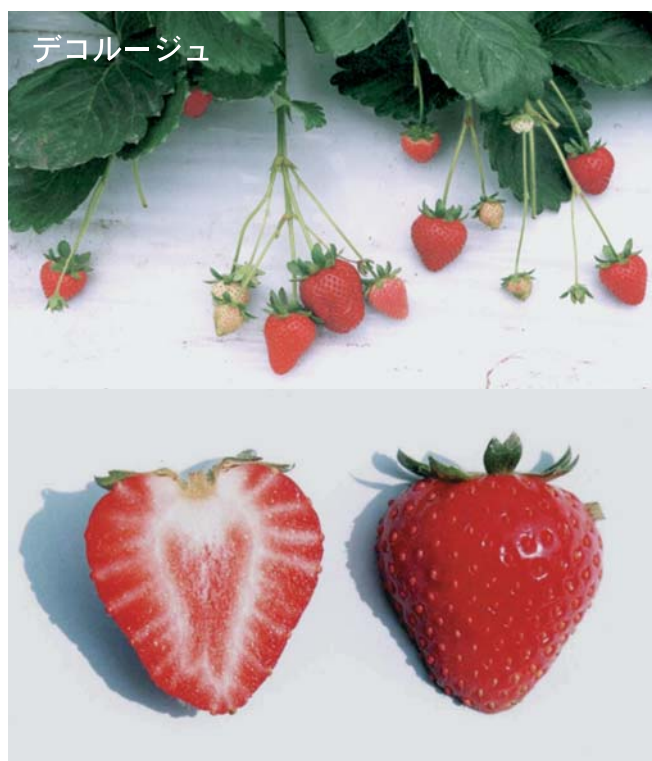
→ 夏秋期の生食用にぴったり！



「デコルージュ」の主な特性

- ・果実の外観が美しい
- ・果実の揃いが良い
- ・光沢がある
- ・日持ち性が優れる
- ・うどんこ病に強い

→ ケーキ用にぴったり！



成果の利活用

- ①国産イチゴの端境期である夏～秋の生食用またはケーキ用に利用できる。
- ②寒冷地や高冷地の栽培に適する。
- ③冬期の低温量が少ないと、ランナー苗による増殖効率が劣る。

「なつあかり」、「デコルージュ」の収量性（2003年夏どり栽培）

品種・系統	株当 果数	収量	商品果率 (重量)	平均 1果重	うどんこ病 の発病
	個	kg/a	%	g	
なつあかり	15.5	124.2	88.2	14.1	中
デコルージュ	23.3	171.3	92.4	12.6	少
エバーベリー	22.2	119.5	76.3	9.4	多
サマーベリー	30.5	204.8	81.9	11.7	多

収穫期間は6/5～8/15、うどんこ病の発病は自然発病による。

「なつあかり」、「デコルージュ」の果実特性

品種・系統	果実の 光 沢	果実の 揃 い	果実糖度 Brix%	食味	日持 ち性	果実 外観
なつあかり	中	優	9.4	優	優	優
デコルージュ	優	優	9.0	優	優	優
エバーベリー	鈍	中	8.7	中	中	劣
サマーベリー	優	中	9.4	中	劣	中

果実糖度は1999～2003年の平均。

日持ち性は、収穫後5℃で5日間保時した完熟果の外観、触感等を総合的に評価した。