

おいCベリー-Q&A

Q1 適応作型ならびに栽培の仕方を教えてください。

- A1** 宮城県以南の促成栽培で栽培可能です。
特に、「さちのか」に準拠した栽培方法が適用できます。厳冬期の草勢は「さちのか」よりも強い
ため、草勢維持のための電照は、「さちのか」の管理基準よりも幾分短縮して様子を見て
ください。また、果房伸長促進のためのジベレリン処理は必要ありません。
なお、果皮硬度が高いため、土壌水分が大きく変化した場合やハウス内の湿度が低下した場
合に萼下部が裂皮する場合があります。灌水は少量多灌水を基本として、土壌中の水分変化
やハウス内の湿度管理に十分な注意が必要です。
病害虫に対しては、特に抵抗性を有していないため、従来通りの防除が必要です。

Q2 種苗の入手先について、教えてください。

- A2** 下記URLより入手先リストが閲覧できます。
http://www.naro.affrc.go.jp/karc/contents/karc_seeds/index.html

また、種苗の生産、販売を行う業者、地方公共団体、農林漁業者の組織する団体、農林水
産業振興を目的とする公益法人等は、農研機構と所定の契約を結んでいただくことで、苗
の増殖・販売が可能となりますので、下記までお問い合わせをお願いします。

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 連携普及部知財・連携調整課種苗係

TEL 029-838-7390 もしくは 029-838-7246

FAX 029-838-8905

WEB <https://www.naro.affrc.go.jp/>

農研機構で検索して をクリックしてください。

連絡先

九州沖縄農業研究センター

筑後・久留米研究拠点(久留米)野菜花き研究施設

〒839-8503 福岡県久留米市御井町1823-1

TEL 0942-43-8271 FAX 0942-43-7014

WEB



”おいしい”から”ヘルシー”まで、
新たなニーズを生み出すイチゴ。

ビタミンCを多く含んだ新品種
おいCベリー

7粒で1日分のビタミンCを摂取できる、甘くておいしいイチゴです。



健康と美容ニーズに応える、機能性成分が高いイチゴ。

ビタミンCがたっぷり含まれたイチゴ。イチゴの果実には、五訂食品成分表によると生果100g当たり60mgと、野菜・果実の中でも多量のビタミンCが含まれています。そこで食の嗜好品としてだけでなく、近年の健康志向の高まりと、多様化した消費者のニーズに対応できるよう、安定してビタミンCの含有量が高く、果実の品質にも優れた促成栽培用品種を開発。誕生したのが、わずか7粒で1日分のビタミンCを摂取できる「おいCベリー」です。高ビタミンでおいしい、新たなブランドイチゴとして注目を集めています。



「とよのか」並みの早期収量と「さちのか」以上の収量性が魅力。

「おいCベリー」は、促成栽培に適した栽培しやすい品種です。短日夜冷処理による花芽分化促進効果が高く、「とよのか」と同等の年内収量が確保でき、4月末までの総収量は「とよのか」や「さちのか」よりも多収を示します。

また、草勢が強く、冬季の草勢管理が容易で、果房伸長性が優れるため、着色を良くするための作業が省力化できます。

■「おいCベリー」の早出し促成作型における収量性および果実品質

品種名	収穫開始日	処理有効株率(%)	年内収量(kg/a)	総収量 ¹⁾ (kg/a)	商品果一果重(g)	果実糖度(Brix%)	果実酸度(%)	果実硬度(N/3mm ϕ)
おいCベリー	11/4	100	124(99) ²⁾	746(111) ²⁾	15.2	9.6	0.77	2.4
とよのか	11/16	100	125(100)	672(100)	14.1	8.7	0.71	2.1
さちのか	11/11	100	100(80)	724(108)	14.1	9.2	0.73	2.5

¹⁾短日夜冷処理:8/20-9/10 15℃ 8時間日長処理 H19、H20作の平均値 ²⁾4月末までの収量、³⁾「とよのか」を100とした場合

生産者の声

私たちの生産組合は、平成22年より「おいCベリー」の本格的な作付けを始めました。6名の生産者で栽培に取り組んでいます。主に、関東への出荷を行っており、遠方への輸送ではありますが、果実が硬く、傷みの心配が少ないことから完熟に近い果実を出荷するように心がけています。消費者からも甘味が強く、「美味しい」と好評を得ています。仲買の方からは、温度が高くなる春先以降も傷みが少なく、艶がよいこと。また収穫後の黒ずみも出にくいことから、棚持ちが優れ、シーズンを通じて品質が高いイチゴが提供できると、高い評価をいただいています。まだまだ「おいCベリー」の特性を十分掘りだしていないところもありますが、良質の果実を届けられるよう栽培管理を徹底し、これからも消費者においしいイチゴを提供していきたいと考えています。

おいCベリー生産者
長崎県 加津佐苺組合 栗原 雄一郎さん

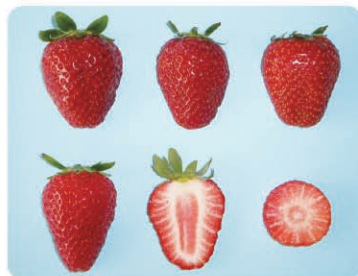


ビタミンCは「とよのか」の約1.6倍！ 抗酸化成分もたっぷり。



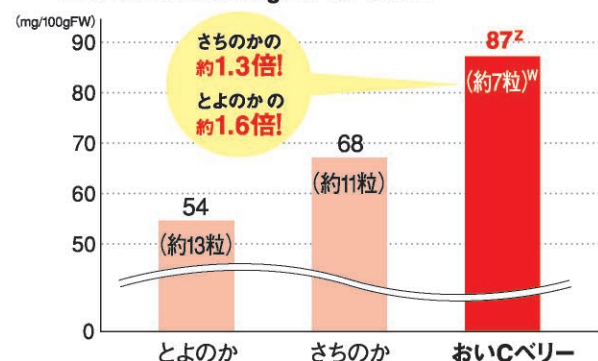
「おいCベリー」の最たる特長は、ビタミンCがたっぷりということ。果実中のビタミンC含量は収穫期を通じて安定しており、「さちのか」の約1.3倍、「とよのか」の約1.6倍です。さらに抗酸化活性を持つポリフェノールを豊富に含んでいます。

果実は「とよのか」より大きく、きれいな卵形から円錐形で濃い赤色です。糖度は「さちのか」より高く、酸度は同程度。香りが強く、食味も良好です。果実硬度は「さちのか」と同程度で高く、日持ちに優れています。



品種の特性	
●	果皮、果肉とも鮮やかな赤
●	糖度が高く、食味が優れている
●	果実が硬く、輸送性に優れている
●	ビタミンCをはじめとした抗酸化成分が豊富
●	促成栽培に適し、「とよのか」並みの収量が期待できる

■各品種の生果100gビタミンC含量



■「おいCベリー」の促成栽培における果実品質

品種名	ビタミンC ²⁾ (mg/100gFW)	抗酸化活性 ¹⁾ (μ mol-Trolox当量/gFW)	糖度(Brix%)	酸度(%)	果実硬度(N/3mm ϕ)	食味
おいCベリー	87(6.5) ²⁾	19.7(138) ¹⁾	9.4	0.67	2.6	良
とよのか	54(12.3)	14.3(100)	8.5	0.63	2.0	良
さちのか	68(10.4)	15.7(110)	9.1	0.65	2.4	極良

©2007-2009年 育成地久留米での3ヵ年の平均値、²⁾還元型アスコルビン酸含量(HPLCで測定)
¹⁾ODPPHラジカル消去活性測定法で算出、²⁾「とよのか」を100とした場合
³⁾成人男性1日あたりビタミンC摂取基準量100mg(厚生労働省日本人の食事摂取基準(2005年版))の摂取に必要な個数



多様なニーズに応える抜群の商品力。 高付加価値品種として期待、大！

糖度が高く、食味に優れている「おいCベリー」は、生食でおいしいのはもちろん、果実が大きく、果皮・果肉ともに鮮やかな赤はケーキなどを飾るのに最適です。またビタミンC含量と抗酸化活性が高いことから、美容を気にする女性を中心とした現在の健康ニーズに十分応えることができるイチゴです。元来デリケートな果物ですが、果実が硬くて日持ちに優れているため、輸送性に優れているのもポイントです。以上のように販促展開の多様さと優れた機能性、さらに促成栽培適性と収量性が高いことから、「おいCベリー」は、促成栽培産地での高付加価値品種として普及拡大が期待されています。



研究者の声 消費者の健康を支えるイチゴを目指して

イチゴは果実の中でビタミンC含量が高く、老若男女を問わず、人気の高い果物です。その中で、「おいCベリー」は食味が良く、輸送性が優れ、大きめの果実7粒で1日のビタミンCが摂取可能な機能性成分に富む品種として、育成を進めました。名前の由来も、おいしく高いビタミンCを含むイチゴを意味します。「おいCベリー」が、皆さんに長く愛され、健康維持と増進、さらに、生活習慣病の予防に少しでもお役立てできることを期待しています。



九州沖縄農業研究センター
水田作・園芸研究領域
イチゴ育種グループ長
博士(農学) 曾根 一純氏