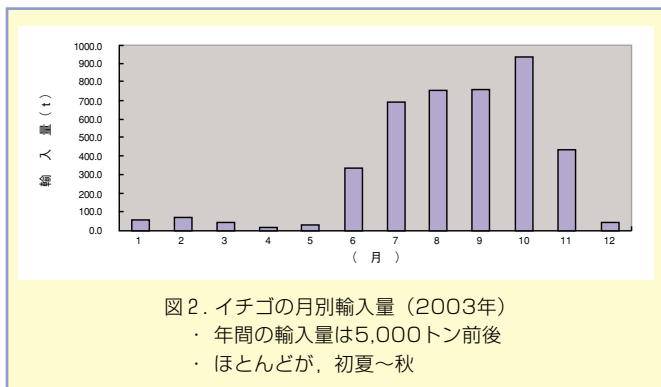
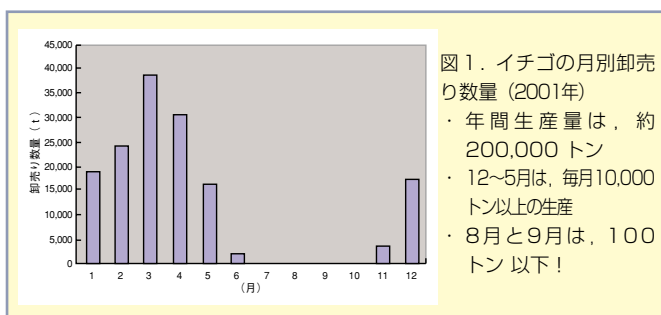


夏～秋に収穫できる 四季成り性イチゴの新品種 おいしい「なつあかり」、つやピカ「デコルージュ」

《国産イチゴと輸入イチゴ》

イチゴは毎年約20万トン生産されていますが、ほとんどが12月から翌年5月に集中しており、6月から11月まではわずしか収穫されていません（図1）。これは、イチゴが涼しい気候を好む植物であるのと、低温によって花を付ける性質（これを一季成り性といいます）があるからです。でも、国産イチゴのとれない時期であっても、子供の誕生日にイチゴケーキは欠かせません。このため、6月から10月を中心に約5,000トンのイチゴが、ケーキ用に輸入されています（図2）。2001年、アメリカでの9.11テロの影響でイチゴ輸入が途絶え、店頭からイチゴケーキが消えたのは、記憶に新しいところです。



《一季成り性イチゴと四季成り性イチゴ》

「一季成り性」のイチゴ品種は、春の終わりに収穫した後、一冬越えた翌年まで新しい花を付けません。これに対して、春から夏、さらに秋と、ずっと続けて花を咲かせる性質をもつ「四季成り性」と呼ばれるイチゴ品種があります。これを利用すれば、一季成り性のイチゴがとれない夏～秋に、イチゴを生産することができます。しかし、四季成り性イチゴの品種は、一季成り性の主要品種（とちおとめ、さちのか、女峰など）と比べて、実の大きさや味が劣るといわれてきまし

野菜花き部 野菜花き育種研究室

由比 進

YUI, Susumu



た。また、県が独自に育成した品種などの場合、他県での栽培を認めないなど、苗の入手も困難であることが多く、広く栽培されることはありませんでした。

《東北での夏～秋の生産に

おいしい「なつあかり」、つやピカ「デコルージュ」》

四季成り性品種は全国どこで栽培しても夏に花を咲かせますが、暑いところでは高品質の果実を収穫することはできません。夏が涼しい東北は、四季成り性品種を利用した夏～秋のイチゴ生産に適した地域であるといえます。私達の研究室では、この東北の気象条件を活かす四季成り性品種の育成に取り組んできましたが、今年の9月30日に「なつあかり」（いちご農林21号）と「デコルージュ」（いちご農林22号）の2品種を命名登録することができました（図3）。「なつあかり」は、これまでの四季成り性品種の常識を越えるおいしさを持っています。また、果実が大きいことも特徴ですので、夏～秋の生食用という新たな需要を開拓することが可能ではないかと期待しています。近い将来、パック詰めされた見事な「なつあかり」が、高級フルーツ店に並ぶ日がくるかもしれません。もちろん、ケーキ用に使うこともできます。また、「デコルージュ」も、これまでの四季成り性品種よりおいしいとの評価が多く、つやつやできれいな粒ぞろいの果実ができることから、主にケーキ用に適していると考えています。

夏のイチゴ生産に新たな灯をともし「なつあかり」、そしてデコレーションケーキに適した「デコルージュ」。この2つの新品種が夏～秋に栽培され、生食やケーキに使われるようになる日を心待ちにしています。



図3. 四季成り性イチゴの新品種
おいしい「なつあかり」(左) つやピカ「デコルージュ」(右)