

既存のナシ品種を補完する新たな品種の導入

新たな品種として早生品種「早優利（さゆり）」、中生品種「凜夏（りんか）」「ほしあかり」、晩生品種「甘太（かんだ）」を加えることで、高品質なナシを継続的に出荷することが可能となる。

成果の内容

1 早生品種「早優利」^{さゆり}

- (1) 果実重は、着果量の多少よりも、摘果時期の早晩が影響し、早期（満開後 20 日）に摘果することで増加する（表 1）。
- (2) 早期に GA 処理（ジベレリンペースト剤使用）することで果実重が増加し、7 月下旬から収穫が開始する。また、m²当たり 8~10 果の着果で、2 t 以上の収量が期待できる（表 2）。

2 中生品種「凜夏」^{りんか}「ほしあかり」

- (1) 「凜夏」については、短果枝の果そうの半分より基部に近い部分の番花を使用することで、「幸水」と「豊水」の端境期（8 月第 4 半旬~第 5 半旬）の出荷割合が 60%以上となる（図 1）。
- (2) 「ほしあかり」については、満開 30 日後に GA 処理することで、「幸水」と「豊水」の端境期の出荷割合が 68%となる（図 2）。

3 晩生品種「甘太」^{かんだ}

- (1) 遮光性の強い二重袋を使用することで、サビの発生を抑え、赤ナシ様に仕上がる（表 2、図 3）。

成果の活用面・利用上の留意事項

- 1 早生品種の「早優利」でジベレリンペースト剤を使用する際は、適用で最も早い満開 30 日後に処理する。
- 2 中生品種の「凜夏」は、暖地で栽培した場合、花芽枯れが発生する可能性がある。

具体的なデータ

表1 摘果時期及び着果量及の違いが果実品質及び収量に与える影響（2017・早優利）

摘果時期 (満開後日数)	着果量 (m ² 当たり)	果実重 (g)	糖度 (Brix)	pH	果肉硬度 (lbs)
20日	少 (5~6果)	313 a	14.6	4.6	6.6
40日	少 (5~6果)	263 b	14.8	4.6	6.7
20日	多 (8~10果)	308 a	14.9	4.6	6.7
40日	多 (8~10果)	245 b	15.0	4.6	6.9
有意差		*	n. s.	n. s.	n. s.

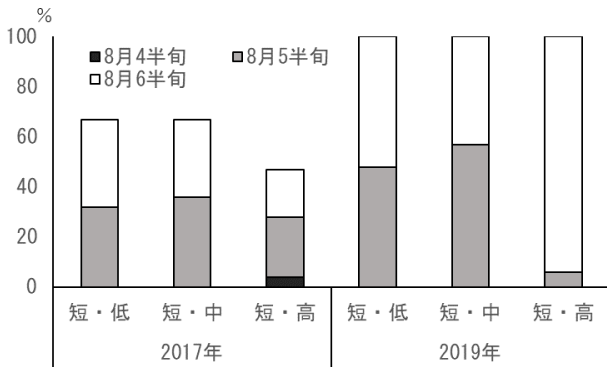
注) Tukeyの多重比較検定(5%水準)により同一文字間に有意差なし。

表2 GA処理時期及び着果量の違いが果実品質及び収量に与える影響（早優利）

GA処理時期 (満開後日数)	着果量 (m ² 当たり)	果実重 (g)		糖度 (Brix)		pH		果肉硬度 (lbs)		収量 (kg/10a)
		2017年	2019年	2017年	2019年	2017年	2019年	2017年	2019年	
20日	多 (8~10果)	323 a		14.9		4.6		6.2		
40日	多 (8~10果)	269 b		14.9		4.6		6.2		
30日	少 (5~6果)		313 a		14.4		4.3		4.8	1,326(1,168)
30日	多 (8~10果)		273 a b		14.5		4.3		4.8	3,437(2,728)
無処理	少 (5~6果)		252 a b		14.4		4.5		4.5	1,566(1,094)
無処理	多 (8~10果)	245	b 239 b	15.0	14.4	4.6	4.6	6.9	4.4	2,534(1,455)
		*	*	n. s.	n. s.	n. s.	n. s.	n. s.	n. s.	

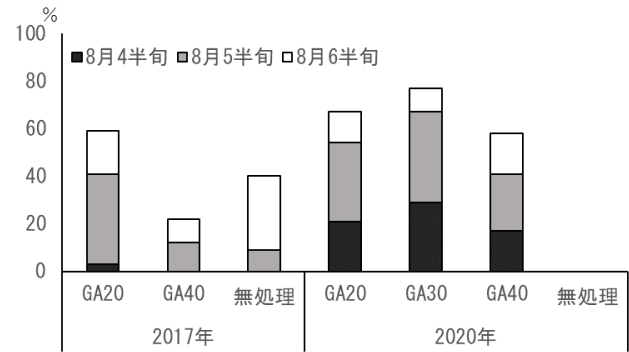
注1) Tukeyの多重比較検定(5%水準)により同一文字間に有意差なし。

注2) 収量は実収量/樹冠占有面積(m²)の10a換算値、()はM級以上の収量。



注) 短: 短果枝, 低: 果そうの基部 1/3 の番花,
中: 低と高の間の番果, 高: 果そうの先端 1/3 の番花

図1 花芽の種類、番花の位置と時期別収穫割合 (2017・2019 凛夏)



注) GA はジベレリン処理、後ろの数字は満開後処理日までの日数

図2 GA 処理時期と時期別収穫割合 (2017、2020・ほしあかり)

表3 袋の違いによるさびの発生に及ぼす影響および商品化率 (甘太)

試験区	さびの均一		さび濃淡		商品化率 2019年	想定される 遮光性
	2018年	2019年	2018年	2019年		
晩生赤梨向け (二重)	1.0	1.8	1.1	1.8	87.5	強
新聞赤パラ合わせ (二重)	1.0	-	1.1	-	-	強
赤茶パラ合わせ (二重)	3.9	-	2.3	-	-	中
赤パラ (一重)	4.7	-	4.5	-	-	低
白色パラフィン (一重)	4.7	4.4	5.0	4.7	2.7	低
無袋	4.8	-	3.8	-	-	-

注1) さびの均一、さびの濃淡については、測定基準による果実ごとの値の平均値

注2) 商品化率については、商品として販売可能な「さびの均一」3以下かつ「さびの濃淡」3以下の果実割合

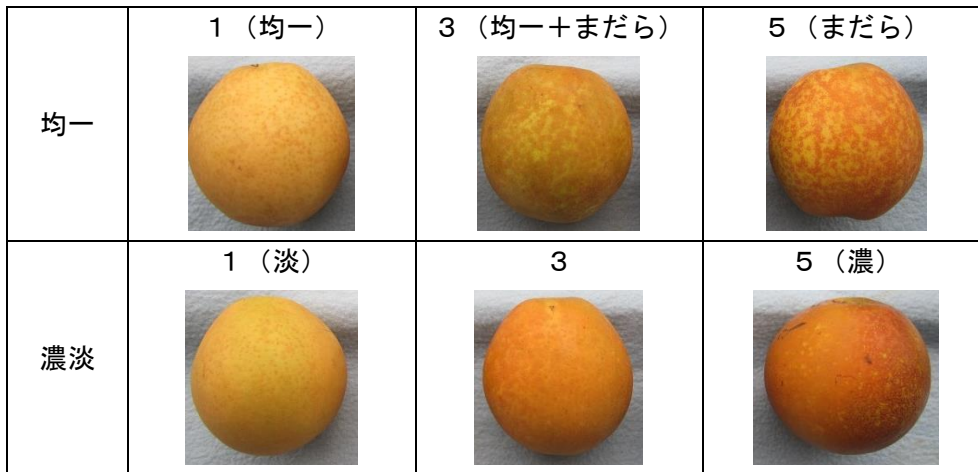


図3 「サビ」の測定基準

サビの発生分布について、基準を設けて判定。1に近いほど外観が良い

研究年度	2017年～2020年
研究課題名	山口ナシを構成する新たな品種の導入
担当	農業技術部園芸作物研究室 村上哲一 (現下関農林事務所) ・ 岡崎仁 (現下関農林事務所) ・河村康夫 (現周南農林水産事務所) ・安永真