

## 多収で香りの高い新風味のイチゴ新品種「桃薫<sup>とうくん</sup>」

イチゴの品種に多様性をつけるため、芳香性のある種間雑種品種として、「久留米 IH1 号」が育成されています。この品種は家庭園芸用に苗が販売されていますが、種子が果実表面より深く落ち込み、艶が劣るなどの外観上の欠点のほか、収量性も劣るため実用性に問題があり、果実販売されることは殆どありませんでした。そこで、(独)農研機構野菜茶業研究所では、(独)農研機構北海道農業研究センターとの共同研究により、果実の外観と収量性の改良に取り組み、モモに似た芳醇な特徴的な香りを持ち、外観のよい果実が沢山採れる新しい風味と果色の新しいイチゴ品種「桃薫(とうくん)」を育成しましたので、その特性の概要について紹介します。

### ☆ 技術の概要

1. 「桃薫」は、大果で果実の外観が良く栽培しやすいイチゴ品種「カレンベリー」に芳香性のある中国原産の野生種を交配してできた種間雑種イチゴに、種間雑種品種「久留米 IH1 号」を交配してできた系統の中から選抜・育成されました。果実の外観がよく、香りも優れる系統です。
2. 「桃薫」は生育が旺盛で、数多くの花が咲き、厳冬期でもあまり株が小さくなりません。果実は淡黄橙色で艶があり、種の落ち込みが少なく、外観に優れます。
3. 「桃薫」は収穫開始時期が遅いため、クリスマスシーズンに沢山採ることは困難ですが、春までの全期間の収量は多くなります。
4. 「桃薫」の甘味や酸味は「とよのか」に近く、食味は良好です。また、果実が軟らかいため、輸送には注意が必要ですが、貯蔵しても果皮色の変化が少ないので日持ち性はあります。
5. 「桃薫」にはフルーティーなモモやココナッツに似た香り、甘いカaramelのような特徴的な香りの成分が多く含まれ、今までのイチゴとは違った風味が楽しめます。



写真1「桃薫」の着果状態



写真2「桃薫」の果実状態

表 「桃薫」の収量および果実特性、主要な香り成分

品 種 名	全期間の収量(g/株)	商品果の平均一果重(g)	果皮色	果実の硬さ(N)	甘 味 (Brix%)	酸味(クエン酸換算W/V%)	主要な香を表す成分の濃度(ppb)		
							モモ様	ココナッツ様	カaramel様
桃 薫	512	13.0	淡黄橙	1.20	10.0	0.79	475	229	7,960
久留米IH1号	293	11.6	淡黄橙	1.11	9.1	0.70	607	106	5,267
とよのか	376	13.1	鮮赤	1.37	10.5	0.79	294	107	5,627
カレンベリー	319	14.4	濃赤	1.69	10.8	0.82	347	28	696

注) 収量および果実特性は促成栽培による 2008 年 12 月から 2009 年 4 月までの成績

### ☆ 活用面での留意点

「桃薫」は、促成栽培に適した品種で、平成 21 年 11 月 11 日に品種登録出願(出願番号: 第 24290 号)、平成 22 年 1 月 25 日に品種登録出願公表されました。種苗の配布と取り扱いについては、(独)農研機構野菜茶業研究所企画管理部運営チーム(059-268-4623)に、品種の詳しい内容については、(独)農研機構野菜茶業研究所野菜育種研究チーム(059-268-4665)にお問い合わせください。

(日本政策金融公庫 農林水産事業本部 テクニカルアドバイザー 袴田勝弘)