技術の窓 No.1697 H 22.6.24

豊産性で食味良好なアンズ新品種

「サニーコット」、「ニコニコット」

アンズはわが国で古くから栽培される果樹の一つですが、在来品種は酸味が強く生食困難なため専ら加工に用いられ、栽培地域や生産量も極めて限定されています。一方、海外から導入されたヨーロッパ系のアンズ品種は、果実の酸味が少なく、生食可能ですが、結実性や裂果などの問題があり、わが国では安定した生産が困難でした。そこで、アンズの生産・消費拡大を図るため、品質優良で栽培性の優れた生食用アンズ品種「サニーコット」および「ニコニコット」を育成しましたので、その概要を紹介します。

☆ 技術の概要

- 1.「サニーコット」は「アンズ筑波 5 号」(「ニュー・キャッスル・アーリー」×「甲州大実」) に「ハーコット」を交雑して育成した品種です。果実重は 110~120 g 程度と大きく、果皮の
 - 地色は橙黄色で着色が少なく、また裂果の発生が極めて 少ないため、外観が優れています(図1)。糖度は約12%、 酸味はpH3.9前後と、従来の在来アンズ品種に比べて糖 度が高く、適度な酸味を有しています。
- 2.「ニコニコット」は「ライバル」に「アンズ筑波 5号」を交雑して育成した品種です。果実重は 90g 前後、果皮の地色は橙色で着色は少なく、裂果の発生は少ないです (図 2)。糖度は約13%、酸味は pH4.3 前後で、従来の在来アンズ品種に比べて糖度が高く、酸味が少なく、生食用として優れた食味をもっています。
- 3. 果実の成熟期は育成地(茨城県つくば市)で、いずれの品種も6月末です。「ニコニコット」の収穫期は「サニーコット」より数日早く、「ハーコット」と同時期です。
- 4.「サニーコット」と「ニコニコット」は、どちらも自家 結実性を有し、結実は良好です。特に、「ニコニコット」 は極めて豊産性で収量が多いです。



図1 「サニーコット」



図2 「ニコニコット」

☆ 活用面での留意点

- 1. 結実が極めて良好であり、着果過多では小果となるため、摘果などの着果管理を適切に行う必要があります。
- 2. 既存のアンズ品種と同様に、樹上·収穫後の成熟果実の軟化が比較的早いため、適期収穫に 努めることが重要です。
- 3. 詳細については、農研機構・果樹研究所・ナシ・クリ・核果類研究チーム(TEL:029-838-6466、 電子メール: xx145112@naro. affrc. go. jp)にお問合せください。

(農研機構果樹研究所 ナシ・クリ・核果類研究チーム研究員 末貞佑子)