

## 高ビタミンC含量で食味のよい イチゴ新品種「おいCベリー」

野菜類の健康保持機能に対する消費者の関心が高まっており、機能性成分高含有野菜の育成も望まれています。現在栽培されているイチゴ品種には100g当たり約60mgのビタミンCが含まれていますが、大半が生食により消費されるだけに、安定してビタミン含量が高い品種が育成されれば、ビタミンC供給源としての意義はより大きいものになります。そこで、(独)農研機構九州沖縄農業研究センターでは、ビタミンC含量が高く、果実品質と収量性に優れる促成栽培用イチゴ品種を開発しましたので、その特性について紹介いたします。

### ☆ 技術の概要

1. 「おいCベリー」(旧系統名「久留米60号」)は、炭疽病抵抗性が高く、やや晩生である「9505-05」を母親に、食味が優れ、ビタミンC含量が高く、促成栽培に適した「さちのか」を父親として交雑し、2000年に得られた実生から選抜した品種です。
2. 果実のビタミンC含量は「さちのか」の約1.3倍、「とよのか」の約1.6倍ときわめて高く、高い抗酸化活性を有しています。
3. 果実は「とよのか」より大きく円錐形で濃赤色です。硬度は「さちのか」と同程度で高く、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。
4. 草姿は立性で、草丈は高く、分けつ、頂果房花数は「とよのか」と同程度です。
5. 休眠は浅く、厳冬期の草勢は「とよのか」より強いです。果房伸長性が優れるので玉出しなどの作業の必要性はありません。花芽分化期は、ポット育苗では9月中旬であり、開花始期は「とよのか」より2日程度遅く、「さちのか」より2日程度早いです。
6. 早晩性は「とよのか」並で、促成栽培に適します。普通促成栽培では収穫開始期は「とよのか」より2日程度遅いですが、年内収量および2月末までの早期収量は多く、商品果率も高く、夜冷短日処理による早出し効果は高いです。

表1 「おいCベリー」の促成栽培における収量と果実品質

品 種	収 量 (kg/a)	商品果 率(%)	平均果 重(g)	ビタミンC (mg/100gFW)	抗酸化活性 ( $\mu$ mol-Trolox 当量/gFW)	糖 度 (Brix%)	酸 度 (%)	硬 度 (N)	食味
おいCベリー	590	67	15.2	87	19.6	9.4	0.67	2.57	良
とよのか	474	57	13.3	54	14.0	8.5	0.63	2.01	良
さちのか	580	64	12.2	68	15.8	9.1	0.65	2.42	極良

### ☆活用面での留意点

1. 炭疽病と萎黄病に対して罹病性なので、健全な親株から増殖するとともに、育苗期は炭疽病予防に努める必要があります。うどんこ病に対しても中程度の抵抗性で発病が認められるため通常の管理が必要です。
2. 詳しいことは、九州沖縄農業研究センターイチゴ周年生産研究チーム(TEL:0942-43-8362)へお問合せください。

(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)