

大果で食味が優れる早生セイヨウナシ新品種「ジェイドスイート」

セイヨウナシは冷涼な気候を好み、寒地・寒冷地での地域特産化による果樹産地振興が期待できます。農研機構では大果、高品質で追熟性に優れたセイヨウナシ新品種を育成しました。

☆ 技術の概要

1. 1992年に北海道農業試験場(現:北海道農業研究センター)において、「マルゲリット・マリーラ」に「ブランディワイン」を交雑して得られた実生から選抜した品種です。
2. 育成地(札幌市)で「パートレット」とほぼ同時期の9月上中旬に収穫適期となる早生品種です。樹勢は中程度で、初期収量は「ブランディワイン」と同程度です。果実はびん形を呈し、果実重は290g程度、果皮は黄緑色です。追熟は適期収穫後に予冷して15℃~20℃で行うと良好にできます。糖度は13~15%程度、酸度は0.1~0.2g/100ml程度で、極多汁で食味が優れます。開花盛期は「パートレット」、「ブランディワイン」とほぼ同時期で、「パートレット」、「ブランディワイン」、「ラ・フランス」と交配和合です。
3. 追熟後の適食期は果実が軟化して果皮に緑色が少し残っている時期で、日持ち性は他のセイヨウナシ早生品種と同程度です。



「ジェイドスイート」の結実状況(収穫期)(札幌市、満開後115日)

「ジェイドスイート」の果実特性(北海道農業研究センター/札幌市、平成19-21年平均)

品種	果形	果実重(g)	糖度(Brix)	酸度(g/100ml)	適熟時の硬度(lbs)z	果汁の多少	肉質	追熟の難易	日持ちy
ジェイドスイート	びん	286	14.9	0.15	2.0	極多	密	易	3日
パートレット	びん	270	11.9	0.23	2.1	やや多	やや粗	易	3日
ブランディワイン	円錐	196	14.8	0.18	1.6	多	中	やや難	5日
ラ・フランス	倒卵	180	16.2	0.23	2.3	多	やや密	易	10日

5℃以下で1週間以上予冷後、15℃で追熟」 z: 追熟後の食べ頃の果肉硬度、 y: 追熟果実の5℃冷蔵での日持ち

☆ 活用面での留意

1. 果皮が弱く傷つきやすいので、防風に留意して果皮の擦れ傷を防ぐとともに、収穫トレイの中で転がさない等収穫後の管理取扱いをていねいに行ってください。
2. 追熟後、果皮が完全に黄色になると、内部褐変が始まっていることがあります。
3. 果実肥大が良好であるため、着果過多にならないように注意してください。着果過多になった場合、糖度低下や隔年結果が起こることがあります。
4. 詳細については、農研機構北海道農業研究センター(電話: 011-857-9260、電子メール seika-narch@naro.affrc.go.jp) にお問い合わせください。

(果樹研究所 企画管理部 研究調整役 岩波 徹)