

晩春～初夏の端境期に収穫できる 大粒のイチゴ新品種「そよかの」

イチゴは生食用、ケーキ等業務用として年間を通して需要がありますが、6月～11月にかけては端境期で生産量が落ち込みます。東北地方や北海道などの寒冷地や高冷地では、その冷涼な気候を生かして、6月前後に果実を出荷する露地栽培や半促成栽培が行われており、イチゴの周年供給に寄与しています。しかし、これらの栽培で用いられている品種は、収穫期後半の果実の小粒化や形の乱れ、果皮色の黒変などの問題点があり、それらの点を改良したイチゴ品種が望まれていました。そこで、農研機構東北農業研究センターは、青森県、岩手県、秋田県、山形県との共同研究により、5月～7月頃に収穫できる大粒のイチゴ新品種「そよかの」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. 「そよかの」は、多収性で極晩生の「豊雪姫」を母とし、食味が良く果実が硬めであり、うどんこ病レース0に抵抗性をもつ「さちのか」を父とした交配後代による選抜により育成された寒冷地や高冷地における露地栽培や半促成栽培に適する極晩生の一季成り性品種です。
2. 草姿は、葉は大きく立ち上がって大株となり、ランナーも十分に発生します（写真1）。
3. 平均1果重は16g程度で、同時期に収穫できる「北の輝」や「豊雪姫」より大粒です。また、乱形果や奇形果の発生が少なく、高い商品果率が期待できます。
4. 果実は円錐形で揃いに優れ、果皮は明るい赤色で、収穫後の果皮色の黒変は認められていません（写真1）。果実糖度は中程度、酸度はやや高く、食味は中～やや良です。
5. 東北地方等で発生がみられるうどんこ病レース0に対して、抵抗性を示しますが、萎黄病に対しては罹病性です。



写真1 イチゴ「そよかの」の草姿（左）と果実（右）

☆ 活用面での留意点

1. 「そよかの」は生食用および業務用として、東北地方などの寒冷地・高冷地における露地栽培や半促成栽培に適します。
2. 詳しいことは、農研機構東北農業研究センター（TEL:019-643-3513）まで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 吉岡 宏）