

静岡県試験研究 10 大トピックス（農林技術研究所）

<p><b>タイトル</b></p>	<p>光沢・甘さ・香りで魅了！ イチゴ新品種「きらび香」の開発</p>	<p><b>研究課題名 期間</b></p>	<p>静岡イチゴの「作ってよし・売ってよし・買ってよし」新ブランド創出と産業構造の変革 (H24～H26)</p>
<p><b>所属</b></p>	<p>農林技術研究所 育種科 野菜科 品質商品開発科</p>	<p><b>補職名 研究者名</b></p>	<p>上席研究員 河田智明 上席研究員 井狩徹 主任研究員 佐々木麻衣</p>
<p><b>研究概要</b></p>	<p><b>〔背景・ねらい〕</b>                  本県は、全国有数の歴史あるイチゴ産地を抱え、産出額は全国第 4 位と、県内野菜の中で、第 1 位の品目となっています。                  近年、ニューファーマーをはじめとした新規就農者のイチゴ栽培への参入が増え、大果で、おいしく、安定生産が可能な、収益性の高い品種育成が求められていました。                  そこで、「作ってよし・売ってよし・買ってよし」の満足度日本一の静岡イチゴブランドを創出するために、高品質で生産性が高い新品種「きらび香」を育成した。</p> <p><b>〔成果の内容・特徴〕</b></p> <p>1 育成経過                  2009 年に「05-2-5」に「静岡 13 号」を交配した 750 個体から選抜した（第 1 図）。育成には 17 年の歳月がかかり、供試個体数は累計 28 万株であった。現地試験を経て、平成 26 年 8 月に品種登録出願を行い、平成 27 年 1 月に出願公表され、品種登録は 3 年後の予定である。なお、旧系統番号は「静岡 15 号」（「09-2-8」）であった。</p> <p>2 特性                  (1) 普通ポット作型で 11 月中下旬からの収穫が可能で、連続出蓄性に富み、合計収量は「紅ほっぺ」と同等である。                  (2) 果実の光沢に極めて優れ、なめらかな口当たりと甘くフルーティな香りが特徴で、名前の由来となっている。                  (3) 糖度が高く、酸度は「紅ほっぺ」と「章姫」の間で、果皮が硬く輸送性に優れる。                  (4) 土耕栽培だけでなく、高設栽培適性があり、また、作業労力分散のための多様な作型にも対応可能である。</p> <p><b>〔成果の活用・留意点〕</b></p> <p>1 戦略上、県内限定生産であるため、種苗の取り扱いには特に注意が必要である。                  2 準備が整い次第、許諾を開始する予定。</p>		
	<p><b>問合せ先</b> 0538-36-1554</p>		

様式 2

平6	平8	平9	平10	平11	平12	平14	平17	平18	平21	平22	平25	平27
1994	1996	1997	1998	1999	2000	2002	2005	2006	2009	2010	2013	2015

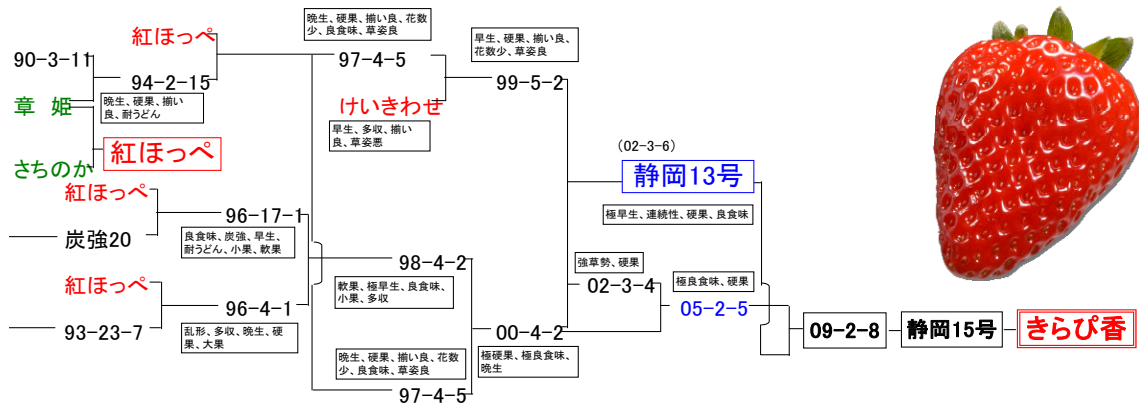


図1 きらび香の育成経過

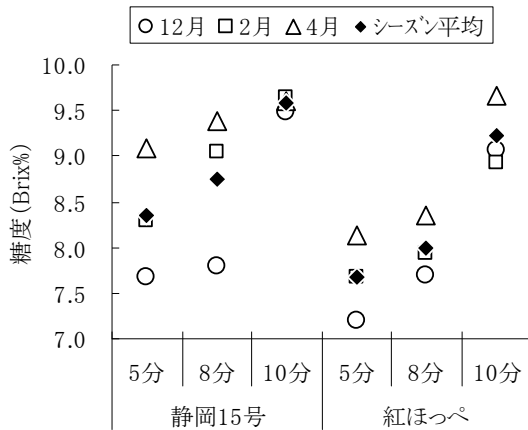


図2 時期別・着色程度別糖度<sup>1)</sup>

1) n=5

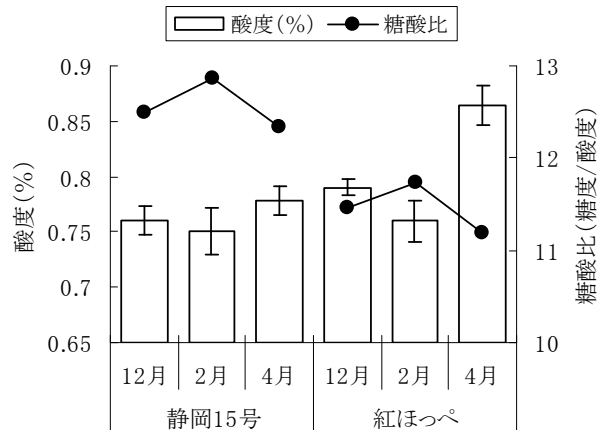


図3 時期別<sup>1)</sup>酸度<sup>2)</sup>および糖酸比<sup>3)</sup>

1) 2013年12月26日、2014年2月20日、2014年4月28日  
2) 平均値±標準誤差 n=5 3) n=5

表4 「きらび香」の果実から同定された香気成分<sup>1)</sup>(抜粋)

No.	成分名	香調	きらび香のGCピーク面積値 <sup>2)</sup>	GCピーク面積値比率 <sup>3)</sup> (きらび香/紅ほっぺ)	GC-O <sup>4)</sup> で強く感知
1	Propyl isovalerate	アップル様	20,168	>	
2	2-Butyl acetate	フルーティー、甘い	9,306	>	
3	Terpinene-4-ol	すっきりとした清潔な	374,348	>	
4	Citronellal	バラ様	15,025	>	
5	Nerol	バラ様、フローラル	207,970	>	
6	Ethyl isovalerate	果実様、アップル様、フルーティー	998,812	15.01	
7	Isoamyl acetate	バナナ様、フルーティー	2,369,053	8.46	
8	Furaneol	イチゴ様、甘い	679,258	8.15	○
9	2,5-Dimethyl-4-methoxy-3(2H)-furanone	イチゴ様、キャラメル様、甘い	6,193,661	3.97	○
10	Isopropyl acetate	果実様、フルーティー	1,611,779	3.78	
11	cis-3-Hexenyl acetate	グリーンな	1,056,062	3.23	
12	Geraniol	フローラル、バラ様	910,802	3.22	○
13	Ethyl butyrate	バナナ、パイナップル様	3,145,078	3.20	
14	alpha-Terpinene	レモン様	2,465,910	2.73	
15	gamma-Decalactone	ピーチ様、甘い	156,961	2.46	
16	trans-Nerolidol	バラ様	10,297,642	2.42	

1) 12月・2月・4月の3回調査の平均値(n=5)

2) GC (Gas Chromatography) で検出されたピーク面積値が大きいほど香気成分が多く含有されていることを示す

3) >: '静岡15号'では検出されたが'紅ほっぺ'では未検出の成分

4) GC-O (GC-olfactometry): 匂い嗅ぎ