

[成果情報名] イチゴ‘きらび香’の果実糖度は収穫シーズンを通して安定して高い

[要 約] ‘きらび香’の果実糖度は、収穫シーズンを通して 10 分着色果で 9.5Brix%程度と安定して高く、4月の5分着色の若い果実でも 9.0Brix%程度と高かった。糖組成は、甘味度の高いフルクトースの含量及びその含有率が最も高く約 40%を占めた。

[キーワード] イチゴ、時期別、着色程度別、高糖度、糖組成

[担 当] 静岡農林技研・品質・商品開発科

[連絡先] 電話 0538-36-1557、電子メール agrihinshitsu@pref.shizuoka.lg.jp

[区 分] 野菜・花き（野菜）

[分 類] 技術・参考

[背景・ねらい]

近年、イチゴの品種開発は活発化し、安定良食味や極早生、多収、病害抵抗性等を有した品種を目指し、全国の主要産地で開発が進められている。本県においても、‘紅ほっぺ’に続く品種として‘きらび香’を育成した。

そこで、新品種‘きらび香’の糖度（甘さ）について‘紅ほっぺ’と比較しながら、時期別、着色程度別に明らかにすることで、今後の‘きらび香’のブランド戦略に活用する。

[成果の内容・特徴]

- 1 ‘きらび香’の糖度は、収穫シーズンを通して 10 分着色果で 9.5Brix%程度と安定して高い。また、4月の5分着色果でも 9.0Brix%と高く、春季に荷傷み軽減等の面から5分～8分着色で収穫しても、高糖度の果実を出荷できると考えられる（図1）。
- 2 ‘きらび香’の酸度は、‘紅ほっぺ’よりも低く、収穫シーズンを通して変動が少ない。糖酸比で見ると‘紅ほっぺ’と比べて約 1.0 高い（図2）。
- 3 ‘きらび香’の酸の主要成分はクエン酸で約 80%を占める。他成分としてリンゴ酸が約 10%含まれるが、‘紅ほっぺ’は約 17%とやや高い（図表略）。
- 4 ‘きらび香’の各糖成分（スクロース、グルコース、フルクトース）含量は、着色程度が進むと増加する（図3）。時期別の糖組成は、いずれの時期もフルクトース含量及びその含有率が最も高く、4月では約 40%を占める（図4）。
- 5 ‘きらび香’の甘さの要因は、甘味度の高いフルクトースを多く含みかつ含有率も高いことによるものと推察される。

[成果の活用面・留意点]

- 1 供試した両品種の果実は、研究所内において同一条件下で栽培された果実であるため、環境の異なる条件下で栽培した場合、両品種を比較することはできない。

[具体的データ]

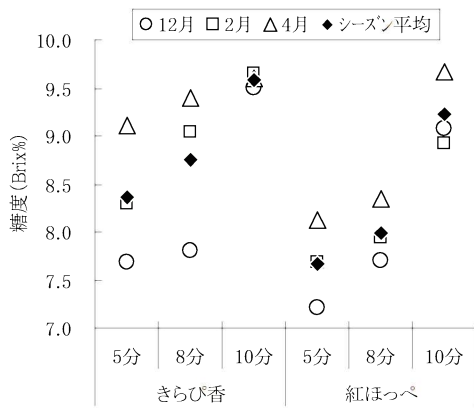


図1 ‘きらび香’の時期別・着色程度別糖度¹⁾

1) n=5

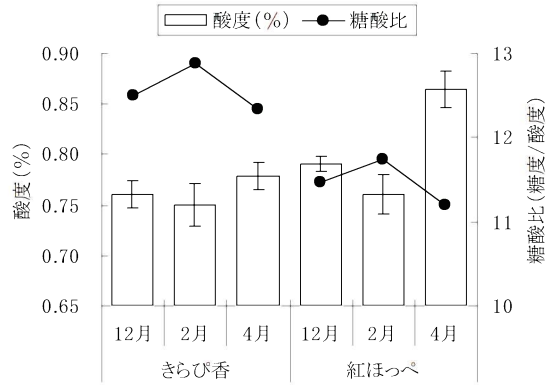


図2 ‘きらび香’の時期別¹⁾酸度²⁾および糖酸比³⁾

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

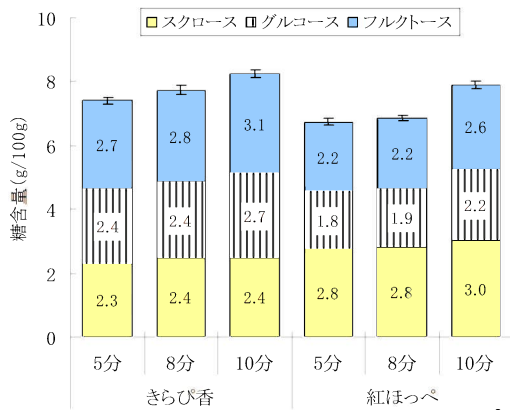


図3 ‘きらび香’の着色程度別糖組成¹⁾

1) 12月・2月・4月の平均値±標準誤差 n=15

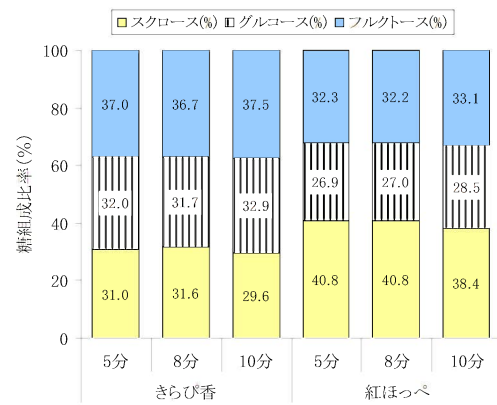


図4 ‘きらび香’の時期別¹⁾糖組成²⁾

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. 10分着色果を供試

[その他]

研究課題名：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

予算区分：県単

研究期間：2012～2014年度

研究担当者：佐々木麻衣、河田智明、井狩徹、菊池佑弥、済木千恵子、五藤由香理

発表論文等：