

スイートピー新品種‘春かなピンク’の育成

生産技術部

スイートピーの需要期である3月から4月に有利販売できるオリジナル品種が欲しいという生産者の要望に応え、当所で初めてとなる春咲き性品種の‘春かなピンク’を育成しました。

県内では、昭和初期から施設栽培が始まり、高い栽培技術により高品質な切り花が生産されています。また、「湘南のスイートピー」と「海老名のスイートピー」は、かながわブランドに登録されています。主に冬咲き性品種が栽培されていますが、近年、春先の気温が高いため、草勢の衰えが早く、切り花の品質劣化による収量の低下が問題となっています。そこで、冬咲き性品種よりも草勢が強く、気温が上昇する3月から4月まで品質の良い切り花が生産できる、春咲き性品種の育成に取り組みました。

平成19年春に‘ローブデコルテ’（花色：白、冬咲き性）と当所所有系統（花色：ピンク、春咲き性）を交配し、得られた後代から春咲き性で花色はピンク、小花数が多く、花径や花びらのウェーブが大きいなど、花の形が優れる有望系統を選抜し、令和2年度から特性調査を行いました。その後、令和5年度に現地栽培試験を行い、生産者から良好な評価を得たため、令和6年7月22日に種苗法に基づく品種登録出願を行いました。

特徴は、花色は先端がピンクで中央に向かって薄くなります。花の大きさは47mm程度、流通している他品種と同程度で花びらのウェーブが大きく華やかです（図1）。



図1 切り花(上)と小花(下)

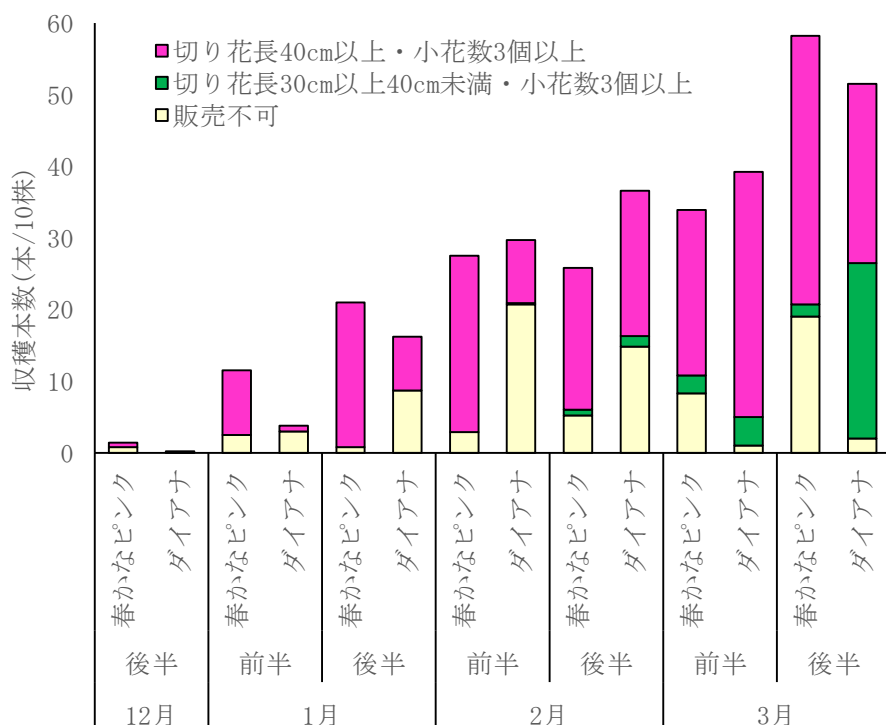


図2 ‘春かなピンク’と‘ダイアナ’の規格別・時期別収穫本数

既存の冬咲き性品種‘ダイアナ’（花色：ピンク）と比べて株あたり収穫本数は同程度で、時期別では1月後半から2月前半までの収穫本数が多く、3月後半の切り花長40cm以上、小花数3個以上の高品質な切り花本数多くなります（図2）。

品種名は、生産者から提案された「春」に、品質が良い「かながわ」のスイートピーという意味を込めた「春かな」と、花の色の「ピンク」を組み合わせ命名しました。

春咲き性品種のため、播種前に種子を低温処理することが必要になりますが、今後、基幹品種となることが期待されます。



1 か月間常温保存可能なスイカジュースの加工方法

生産環境部

清涼飲料水の規格基準に基づき、有機酸を使用してスイカジュースのpHを4.6未満に調整する方法を検討した結果、1 か月間常温保存可能なスイカジュースを製造することができました（図3）。

pH調整に適する有機酸は、乳酸、酒石酸、アスコルビン酸で、このうち官能評価で最も好まれたジュースは、乳酸又は酒石酸を添加して製造したものでした。また、加熱殺菌後、保存中にpHが安定して維持されたのは、乳酸とアスコルビン酸でした。さらに色調は、乳酸及び酒石酸は50日を過ぎると退色しましたが、アスコルビン酸は3か月後まで退色が抑制されました。スイカの風味は、どの有機酸でも維持されるのは1 か月間でした（図4）。



図3 1 か月間常温保存可能なスイカジュース(180mL瓶)

1 か 月 後	アスコルビン酸 乳酸 酒石酸			3 か 月 後	アスコルビン酸 乳酸 酒石酸		
色調	○	○	○	色調	○	×	×
スイカ風味	○	○	○	スイカ風味	×	×	×

図4 30℃保存時のジュースの色調およびスイカ風味の変化
色調：○維持、×退色、スイカ風味：○維持、×低下

手作業による茶葉の移動を行わない紅茶の製造方法

北相地区事務所

県内でも一部で紅茶が製造されています。緑茶は茶葉を摘んで直ぐに蒸気を当てて茶葉の中に含まれる酵素の活性を失わせますが、紅茶はその酵素の働きにより茶葉を発酵させて特有の色、香り、味を発現させます。

紅茶の製造には専用機械が使われますが、緑茶の製造機械を使用し、かつ、発酵時に手作業による茶葉の移動を行わない製造方法の確立に取り組みました。品種は、緑茶として広く栽培されている‘やぶきた’の二番茶の茶葉を用いました。

製造方法は、摘んだ茶葉に風を送りながら重さが半分程度になるまでおよそ1日かけて萎れさせます（図5）。揉捻（じゅうねん）と呼ばれる葉に含まれる水分を均一にする工程の後、その機械の下に静置して茶葉が発する熱で2時間発酵させ（図6）、緑茶の加工と同様に茶葉を乾燥させて製品とし完成させます（図7）。



図5 1日萎れさせた茶葉



図6 発酵中の茶葉



図7 完成した紅茶

ナシ受粉用品種の果実を用いたシロップ漬け加工方法の検討

横浜川崎地区事務所

ナシ園には、受粉用品種を一緒に植えている園があります。受粉用品種の‘松島’は、本来は摘果され、結実しませんが、近年、労働力不足等から結実する園が増えています。こうした果実を有効利用するため、果肉が硬く、酸味が強い‘松島’の特徴を活かし、シロップ漬けに適した収穫時期や加工方法を検討しました。

収穫適期の約2週間前の早期と適期に収穫した果実（図8）は、どちらも原料として使用できますが、早期収穫の果実は皮剥きに力が必要でした。また、果実を冷蔵保存後に加工した場合は、保存期間が長いほど加工後の果肉が少し軟らかくなり、硬い食感に仕上げたい場合は、保存期間が短い果実が適していました。

果実用品種ではないため、果実の大きさや形にばらつきがあり、カット時の大きさが揃いにくいものの、これまで利用されていなかった果実を有効利用してシロップ漬け（図9）に加工することができました。



図9 シロップ漬け

早期



適期



図8 収穫時期の異なる果実

露地栽培メロンのトンネル開閉作業の省略による労働時間の削減

三浦半島地区事務所

三浦半島地域の主要な夏作物である露地メロンは、トンネル栽培によって高品質な果実が生産されています。栽培期間の前半に行うトンネルの開閉作業に労力がかかるため、生産者の負担を減らすために開閉作業を省略した栽培方法を検討しました。

その結果、苗の活着後から授粉開始までの期間、トンネルの裾を開けたまま（図10）にして開閉作業を省略することで、労働時間を10アール当たり10時間削減できることがわかりました。一方、収穫日は3～5日遅くなり、果実重が小さくなる傾向がありましたが、試験した品種の‘久留米交配4号’及び‘ハピネス’の株当たりの平均着果数や糖度には影響しませんでした（表1）。



図10 トンネルの裾を開けた様子

表1 収穫時の果実特性

品種	試験区	開花日	収穫日	株当平均 着果数(果)	果実重 (g)	中心部糖度 (°Brix)
久留米交配 4号	慣行区	5月3日	6月22日	2.6	1,516	16.5
	片側10cm区	5月7日	6月27日	2.9	1,402	16.5
	両側5cm区	5月6日	6月26日	2.7	1,399	16.8
ハピネス	慣行区	5月5日	6月27日	3	1,933	15.4
	片側10cm区	5月8日	6月30日	3	1,643	14.8
	両側5cm区	5月8日	6月30日	3	1,751	14.8

低コスト施肥体系の導入支援による茶業経営の安定化

足柄地区事務所

肥料価格が高騰し、茶価も低迷していることから、茶（生葉）生産費の約7割を占める肥料代を削減するため、低コスト施肥体系の導入を支援しました。低コスト施肥体系は、夏肥を配合肥料より安価な混合堆肥複合肥料に、秋肥は配合肥料の代わりに鶏糞堆肥を利用し、肥料代を3割削減しました。茶生産者へ巡回指導等を通じて周知するとともに、令和4年度から3年間、山北町の茶園に低コスト施肥体系の実証展示ほ（図11）を設置し、茶（生葉）の収量・品質（等級）を調査しました。その結果、低コスト施肥体系は現行の施肥体系と収量・品質に差がなく（表2）、鶏糞堆肥の利用に伴い懸念されていた土壌pHの上昇も認められませんでした。茶生産者へ実証展示ほの成績を示して説明を重ねたところ、山北町の茶生産者の約65%が低コスト施肥体系を導入し、肥料代の削減に繋がりました。今後も茶業経営の安定化を支援していきます。



図11 実証展示ほ（山北町谷ヶ）

表2 茶（生葉）の収量・品質（等級）の調査結果

区	生葉収量 (kg/ 5 a)		等級
	低コスト施肥区	現行施肥区	
令和4年度	低コスト施肥区	164	5
	現行施肥区	170	5
令和5年度	低コスト施肥区	222	5
	現行施肥区	242	5
令和6年度	低コスト施肥区	140	6
	現行施肥区	146	6

トマトキバガの被害に注意してください

病害虫防除部

トマトキバガ（*Tuta absoluta* (Meyrick)）は、主にトマトなどのナス科植物を加害する南アメリカ原産の害虫です。国内では令和3年に熊本県で初めて確認されて以降、全都道府県へ発生が拡大しています。県内では令和6年にフェロモントラップへの誘殺を初めて確認しました（図12）。

形態の特徴は、成虫は翅を閉じた静止時で体長5～7mm（前翅長約5mm、開張約10mm）、前翅は茶褐色の地色に黒色鱗粉が散在し、後翅は一様に淡黒褐色です。

被害の特徴は、成虫は主に茎や葉に産卵し、ふ化後、幼虫は茎葉や果実を食害します。食害された葉は表皮を残して薄皮状になり、果実は食害（せん孔）された場所が腐敗します（図13、図14）。詳しい情報は、令和6年9月25日発表「病害虫発生予察特殊報（第2号）」をご覧ください。



図12 誘殺された成虫



図13 幼虫(4齢)
(原図 横浜植物防疫所)



図14 幼虫によるトマトへの食害
(原図 横浜植物防疫所)



神奈川県

2025年10月

発行 神奈川県農業技術センター

〒259-1204

平塚市上吉沢1617

電話 (0463) 58-0333

FAX (0463) 58-4254

HPアドレス

<https://www.pref.kanagawa.jp/docs/cf7/cnt/f70030>

