

青ウメ新品種「翠豊(すいほう)」を育成しました

生産技術部

県内の青ウメは、主産県の「南高」より早く収穫できる「白加賀」が主要品種ですが、収量が安定しません。そこで、「白加賀」に代わる収量が安定して高品質な青ウメ品種を育成しました。

1 育成経過

平成9年に播種した「白加賀」の自然交雑実生(621個体)から選抜した78個体の特性を調査しました。その中から、収穫時期は「白加賀」と同時期、果実重は「白加賀」と同程度の大きさで、ヤニ果の発生が非常に少ない1個体を選抜し、平成25年に新品種候補としました。その後、収量調査を続け、年間の平均収量が約2.5t/10aと高く推移したことから、有望と判断し、「翠豊」と命名して、令和3年3月15日に種苗法に基づき品種登録出願し、同年6月29日に品種登録出願公表されました(出願番号第35292号)。現在、国による現地調査が終了し、品種登録に向けて審査中です。当所では生産現場への普及に向けて、普及指導部や県果樹組合連合会と連携して、現地試験に取り組んでいます。



図1 「翠豊」の果実(上)と開花状況(下)

2 品種の特徴

- ・開花盛期は「白加賀」より10日程度早く、「南高」と同時期の2月20日頃です。収穫は「白加賀」と同じ5月下旬から始まり、6月上旬に盛期を迎えます(表1・図1)。
- ・収量は毎年安定していて、令和2年までの平均で約2.5t/10aと「白加賀」の2倍以上になります(図2)。
- ・果実の大きさは32gと「白加賀」と同程度で、果実の表面にゼリー状のヤニが付くヤニ果の発生が少ないため、きれいな果実が多く収穫できます(表1・図1)。

表1 「翠豊」の開花期、収穫最盛期、収量および果実品質(2020年)

品種名	開花		収穫最盛期 ^z	収量(kg/10a)	果実重(g)	核重率(%)	ヤニ果率 ^y (%)	日焼け果率(%)
	始期	盛期						
翠豊	2月9日	2月20日	6月2日	2704	32.8	10.4	1.2	3.8
白加賀	2月20日	3月2日	6月2日	607	31.9	8.4	3.5	2.6
南高	2月7日	2月19日	6月18日	2620	34.3	8.8	0.7	20.6

z: 収量が全体の50%となる日を収穫最盛期とした

y: ヤニ果率は外ヤニ果の発生率を示す

3 品種名の由来

品種名は、果皮の鮮やかな緑色を表す「翠(みどり)」と、収量が多いという豊産性の「豊」を組み合わせ「翠豊」と命名しました。

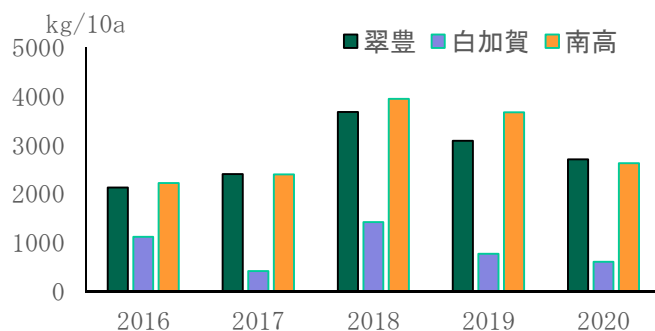


図2 3品種の収量(kg/10a) (2016~2020年)



かながわトマトICT活用ガイドを作成しました

ICTプロジェクトチーム

平成28年度から取り組んだ施設トマト栽培でのICT（Information and Communication Technology）を活用した環境制御技術の試験成果を取りまとめた「かながわトマトICT活用ガイド」（図3）を作成しました。CO₂施用や飽差制御など実際の測定値や生育データを用いて、ICTの導入効果や活用方法を具体的に記載しています。経験や勘だけではなく、栽培環境と生育状態を見える化することで、栽培管理を最適化し、収量や品質を向上させて収益を上げることを目指しています。



図3 ICT活用ガイド

本ガイドは、「多収のための栽培管理」、「糖度向上のための栽培管理」、「土耕栽培における栽培管理」、「経済性評価」、「参考データ」で構成しました。例えば、CO₂利用では、施用する時間設定や換気中にCO₂の漏出を防ぐための濃度設定など、試験中に試行錯誤してきた内容を盛り込み、できるだけわかりやすく解説しています。「すでに環境制御機器を導入しているのに、十分に使いこなせていない」、あるいは「効果がよくわからないので、環境制御の機器導入を見合わせている」といった生産者向けに作成しましたので、是非、参考にいただければと思います。当所のホームページからpdfファイルをダウンロードできます。

URL:https://www.pref.kanagawa.jp/docs/cf7/cnt/f450008/tomato_ictguide.html

地域特産物の農商工連携によるブランド化の経済効果

企画経営部

当所で育成したカンキツ「湘南ゴールド」は、味と香りに特徴があり、食品加工製造業者のニーズが高く、令和元年に調査した時点では、30社から菓子、飲料など57商品が販売されています（図4）。企画経営部では、「湘南ゴールド」を原料とした加工品製造の事例調査を行い、農商工連携によるブランド化の経済効果を推定しました。

調査対象の12業者が「湘南ゴールド」の加工品を製造販売することにより、原料価格の約50倍の売り上げ効果があったと試算されました。また、果汁やピューレなど、年間を通して供給が可能となる一次加工品の製造によって連携相手が増加し、地域の経済効果が高まることがわかりました（図5）。

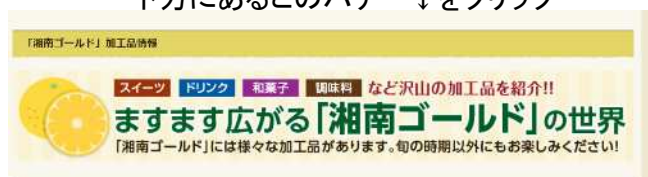
さらに、6次産業化シミュレーターLASTIS*を用いた分析の結果から、農業サイドが一次加工を行うことで、農業の経済効果が高まることが確認されました。

これらの結果をもとに、農業技術センターでは6次産業化を今後も支援していきます。

*農研機構が6次産業化での新商品開発の取り組みの経済的評価・売上予測・課題の解決策の提示を目的に開発したExcelで動くシミュレーター

https://kanasan-no-hatake.jp/syonan_gold.html

下方にあるこのバナー↓をクリック



かながわブランド、かながわ産品の情報を発信しているホームページ「かなさんの畑」で「湘南ゴールド」の加工品を紹介しています。

図4 「湘南ゴールド」加工品情報

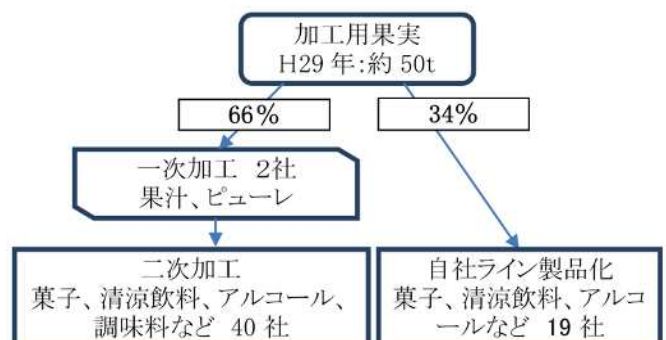


図5 「湘南ゴールド」加工流通の流れ

肥料費高騰に対応した茶の施肥コスト削減の取り組み

足柄地区事務所

コロナ禍による茶葉の価格低迷や肥料価格の高騰により、生産現場では生産コストの削減と苦土石灰を施用しない生産者が増えたことに伴い、強酸性化した茶園土壌の改良が課題となっています。

足柄地区事務所では、課題解決策として生産費に占める割合が高い肥料費に着目しました。県内の多くの産地では一番茶のみの収穫にシフトしていますが、施肥体系は二番茶以降の収穫を前提としたものであるため、見直した施肥体系が表2です。夏肥に混合堆肥複合肥料を用いることで施肥回数、窒素成分量の削減と塩基類を補給し、秋肥は配合肥料や苦土石灰を安価な粒状発酵鶏ふんで代替し、不足する窒素成分量を尿素で補っています。これにより、従来の施肥体系に比べて窒素成分量は5kg削減でき、肥料費は従来の6割となり、粒状発酵鶏ふんで土壌pHの矯正と苦土石灰分の補給に寄与します。

見直した施肥体系に対する生産者の関心は高く、現在、生産現場への普及を促進するため、現地実証試験を行い、品質や収量を調査しています。

表2 見直した施肥体系

	春肥	芽出し肥	夏肥	土壌改良+秋肥①	秋肥②	
肥料名	新IB入り足柄茶配合	硫安	エコレット055	粒状発酵鶏ふん	尿素	
施肥量/10a	5袋	2袋	4袋	10袋	1袋	合計
成分量(kg) N	18.0	8.4	8.0	3.7	9.2	47.3
P	3.0		4.0	8.1		15.1
K	3.0		4.0	7.0		14.0

※赤字は従来の施肥体系から見直した箇所

鳥獣被害に強い青パパイヤの栽培に対する支援

普及指導部

秦野市では、イノシシやシカによる野菜等の食害が問題になっています。そこで、イノシシやシカの出没が想定されるほ場で、鳥獣被害が少なく、栽培が容易である上に、果実に消化酵素を多く含み消費者の関心も高い青パパイヤの露地栽培が行われています(図6)。

普及指導部では、ほ場の外側に自動撮影用トレイルカメラを設置したところ、画像にはイノシシ等の姿は確認されず、青パパイヤの被害も認められませんでした。



図6 栽培中の青パパイヤ



図7 JAはだの直売施設「じばさんず」の売場

収穫された果実は、JAはだの直売施設「じばさんず」での販売(図7)のほか、食育の一環で市内の小学校等の給食にも取り入れられています。

青パパイヤは、鳥獣被害対策として有効な作物であると考えられますので、今後も、優良品種の選定や作型を検討し、安定生産を支援していきます。

「湘南ポモロン」シリーズに「ショコラ」が加わりました

生産技術部

生食と加熱調理兼用という斬新なコンセプトをもつ「湘南ポモロン」シリーズ。生食での食味等を改良した赤色果実の「湘南ポモロンレッド35R」、黄色果実の「湘南ポモロンゴールドG4」を育成しました（令和元年11月27日品種登録出願）。そして、新たに茶色果実で生食で美味しい「湘南ポモロンショコラ」（図8）が仲間入りしました。

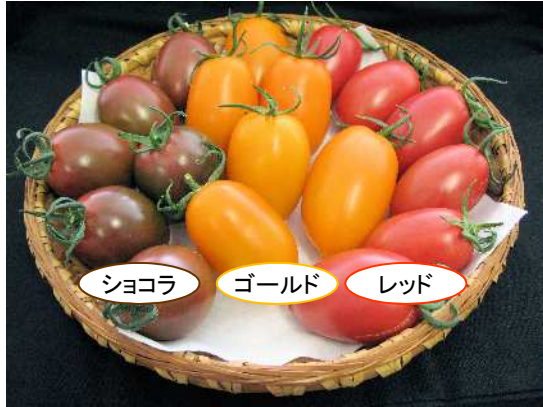


図8 湘南ポモロンシリーズ

「湘南ポモロンショコラ」は平成20年度から育成を開始し、令和3年度に生産者の協力を得て行った現地試験（藤沢市、寒川町）で「お客さんの評判が良い」と高く評価された品種です。「湘南ポモロンショコラ」は果重が50g程度の中玉トマトで、最大の特徴は、トマトでは珍しい茶色の果実色です。果実はやや柔らかく、糖度は大玉トマト並みに高いので、生食向きの品種です。令和3年12月22日に種苗法に基づく品種登録出願し、令和4年3月30日に品種登録出願公表されました（出願番号第35906号）。

現在、県内の種苗業者で組織する「神奈川県種苗協同組合」と連携して、種苗供給に向けて準備を進めています。

湘南ポモロンの手引、「湘南ポモロン・レッド」のカラーチャートを作成しました

湘南ポモロン機能性表示プロジェクトチーム

所内と現地試験の結果から、品種に合った栽培管理や病虫害防除のポイントをまとめた「湘南ポモロンの栽培技術・機能性表示の手引」（図9）を作成しました。「湘南ポモロン・レッド」は、機能性成分である赤い色素成分のリコペンを一般的な大玉トマトの約1.5倍含んでいます。手引には、リコペン含量を確保するための追熟方法、機能性表示食品としての利用方法、消費者・実需者調査の結果、美味しい食べ方などについても記載しています。当所のホームページからpdfファイルがダウンロードできますので、是非、ご覧ください。

URL:https://www.pref.kanagawa.jp/docs/cf7/cnt/f450008/pomoron_tebiki.html



図9 手引

「湘南ポモロン・レッド」は、成熟に伴う果実色の変化とリコペン濃度の増加に一定の関係があります。そこで、果実の赤色程度から熟度を判定し、リコペンが十分に蓄積した果実がわかる「湘南ポモロン・レッド」専用のカラーチャート（図10）を作成しました。リコペンを機能性成分とした機能性表示食品の届出にも活用できます。利用を希望される場合は、生産環境部品質機能研究課へお問い合わせください。



図10 カラーチャート

