

試験研究成果普及情報

部門	野菜	対象	普及
課題名：イチゴ新品種「千葉S4号」の果実品質特性			
<p>[要約] イチゴ新品種「千葉S4号」の有機酸含量は「とちおとめ」及び「紅ほっぺ」より高く、果皮硬度は「とちおとめ」より軟らかく「紅ほっぺ」並みである。贈答用需要を想定した宅配便輸送の場合、日持ち性は「とちおとめ」と大差なく、デラックスパックによる発送は可能である。</p>			
キーワード イチゴ、糖含量、果皮硬度、観光直売、日持ち性			
実施機関名	主 査	農林総合研究センター 流通加工研究室	
	協力機関	農林総合研究センター 野菜研究室	
実施期間	2012年度～2015年度		

[目的及び背景]

本県のイチゴ生産は市場向けと観光直売向けがほぼ半々となっている。生産者の品種ニーズは観光直売向けでは良食味、贈答向け独自品種であり、市場向けでは省力化、安定収量、輸送性である。「千葉S4号」は、良果大果系の品種の特性を有しており収穫作業の省力化が期待できる。

そこで、イチゴ新品種「千葉S4号」の普及定着には栽培技術の確立と併せて、時期別の収穫適期や、贈答宅配需用も視野に入れた日持ち、輸送性について明らかにする。

[成果内容]

- 1 「千葉S4号」の糖度及び糖含量は「とちおとめ」より低く「紅ほっぺ」より高い。糖度及び糖含量は「とちおとめ」と同様に、厳寒期に比べ春期にやや低下する傾向がある。有機酸含量は「とちおとめ」及び「紅ほっぺ」より高く、乾物率は「とちおとめ」より低い傾向で「紅ほっぺ」並みである。果皮硬度は「とちおとめ」より軟らかく「紅ほっぺ」並みである（表1）。
- 2 贈答用需要を想定した宅配便による輸送試験（1月通常便、3月クール便）の結果から、「千葉S4号」の日持ち性は「とちおとめ」と大差はなく、デラックスパック（ホールトレイ1段詰め）による発送は可能である（図1）。
- 3 市場出荷に準じた2段詰めの通常パックでの輸送試験の結果、「千葉S4号」は、出荷4日後以降に「とちおとめ」より荷傷みがやや多いが、「紅ほっぺ」とはほぼ同等である（図2）。

[留意事項]

イチゴ新品種「千葉S4号」は「とちおとめ」に比べて、若干果皮が軟らかく、押し傷等で傷みやすいので、収穫時の熟度のバラツキに注意する必要がある。

[普及対象地域]

県内全地域

[行政上の措置]

イチゴ新品種「千葉S4号」は、愛称「チーバベリー」として商標登録された。

[普及状況]

[成果の概要]

表1 年度別・時期別の果実品質特性

品種	年度	時期	糖度 (Brix)	糖含量 g/100g FW	有機酸含量 g/100g FW	乾物率 %	果皮硬度 gf
千葉S4号	H25	厳寒期	10.1	7.9	0.96	9.8	118.0
	H25	春期	8.5	6.6	1.09	8.8	104.0
	H26	厳寒期	10.5	8.7	0.95	10.5	76.7
	H26	春期	9.0	7.2	1.03	9.2	51.4
	H27	厳寒期	11.3	9.3	1.04	10.7	98.1
		平均		9.9	7.9	1.01	9.8
とちおとめ	H25	厳寒期	11.3	9.4	0.90	11.3	157.0
	H25	春期	8.8	7.0	0.93	9.0	111.0
	H26	厳寒期	12.0	10.6	0.92	12.4	91.0
	H26	春期	10.4	8.2	0.95	8.7	60.1
	H27	厳寒期	12.7	11.2	1.02	12.3	108.1
		平均		11.0	9.3	0.94	10.7
紅ほっぺ	H25	厳寒期	9.3	7.7	0.83	9.3	96.0
	H25	春期	9.1	7.4	1.03	9.7	101.0
	H26	厳寒期	8.3	8.7	0.91	9.2	53.7
	H26	春期	9.2	7.4	1.00	9.5	49.6
	H27	厳寒期	9.8	7.9	0.94	9.8	81.1
		平均		9.1	7.8	0.94	9.5

注1) 時期について 厳寒期は12月～2月、春期は概ね3月～4月の平均

注2) 果皮硬度は、クリーブメータ(RE2-33005C型、(株)山電)により、円柱状プランジャー(直径3mm)を使用して測定し、貫入硬度から果肉硬度を引いた値とした

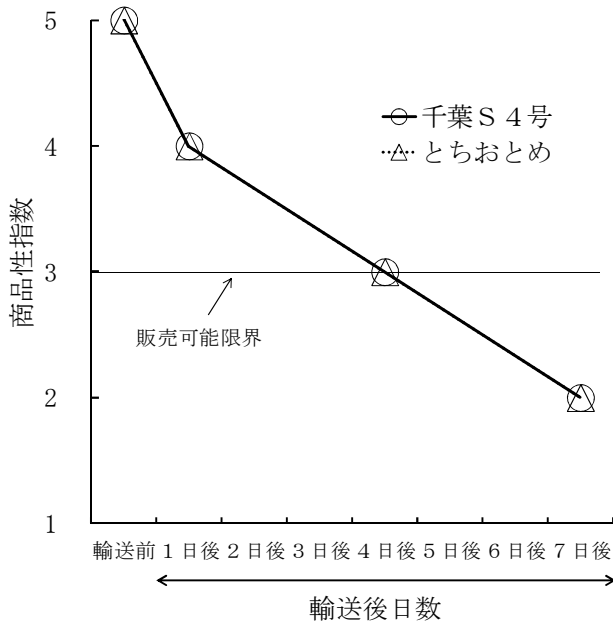


図1 贈答宅配を想定したデラックスパックを用いた場合の果実の日持ち性推移

- 注1) 商品性指数は店頭陳列を想定した消費者視線の達観で5:収穫時と同等、4:十分商品性あり、3:販売限界、2:可食、1:不可食として5段階に判定した (9果実の平均)
- 2) 輸送試験(2016年1月)は、山武市生産者が収穫した色まわり90%以上の果実をデラックスパック包装(ホールトレイ1段詰め)し、宅配便による県内輸送を行った。保存は9℃とした

[発表及び関連文献]

- 1 平成27年度試験研究成果普及情報「イチゴ新品種「千葉S4号」の栽培法」
- 2 平成27年度試験研究成果発表会(野菜部門I、II)

[その他]

平成24年度試験研究要望課題(提起機関:生産販売振興課)

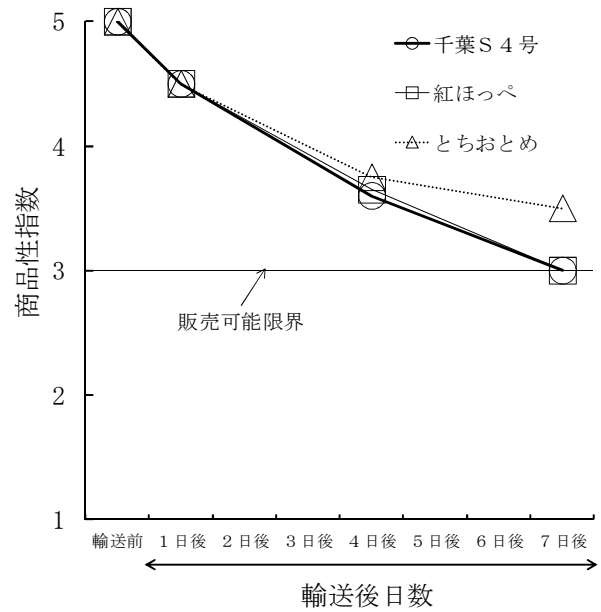


図2 通常パックを用いた場合の果実の日持ち性推移

- 注1) 商品性指数は図1と同様 (18果実の平均)
- 2) 輸送試験(2015年2月)は、農総研で80%着色を目安に収穫した果実を、市場出荷を模して通常パック(2段詰め)、ダンボール包装し、自家用車で約60km輸送を行った。保存は9℃とした