

球磨地域におけるゆず胡椒原料用トウガラシの有望品種

「大紅」は現地栽培品種の「札幌大長南蛮」より果実が大きく収量性に優れ、ゆず胡椒原料用の品種として有望である。

農業研究センター球磨農業研究所 (担当者: 泉 拓史)

研究のねらい

球磨地域では、露地で比較的容易に栽培でき、原料出荷が可能なゆず胡椒用トウガラシの栽培面積が増えつつある。また、原料出荷用のため、1果重が重く収量性の高いことが求められている。そこで、ゆず胡椒原料用トウガラシとして有望な品種を選定する。

研究の成果

1. 「大紅」は、「太長辛」、「日光」、「札幌大長南蛮」に比べて、可販果収量が約6割多く、現地栽培品種の「札幌大長南蛮」より可販果率が高い(表1)。
2. 「大紅」の果実は、「札幌大長南蛮」に比べ、1果重が約1.6倍、果実径が約1.2倍で、果実長がほぼ同等である(表2、図1)。
3. 「大紅」は6月中旬定植では開花開始及び収穫開始日とも変わらないが、5月中旬定植では、「札幌大長南蛮」より早くなる(表3)。
4. 「大紅」を原料としたゆず胡椒の品質は、「札幌大長南蛮」に比べ、食味は同等で、色がやや優れる(表4)。

普及上の留意点

1. 本試験は球磨地域中央平坦部(標高166m)の多腐植質黒ボク土壌で実施した。
2. 播種日は2010年が4月28日、2011年は3月22日で、10.5cm黒ポットに鉢上げ育苗後、定植した。

表 1 5株当たりの収量

品種	可販果 (g)	重量比 (%)	病害虫果 (g)	その他不良果 (g)	合計 (g)	可販果率 (%)
大紅	14,591	(167)	678	367	15,636	93
太長辛	8,897	(102)	347	168	9,412	95
日光	9,031	(103)	591	98	9,720	93
札幌大長南蛮	8,741	(100)	901	180	9,822	89

注 1) 2010年と2011年の平均値

注 2) 畝幅150cm、畝高20cm、株間50cm、1条植え露地で白黒ダブルマルチ敷設、チューブかん水。

注 3) 4本仕立て。第一次分枝以下の側枝および葉を除去。以後は混み合った茎葉を適宜剪除。

表 2 果実形質

品種	1果重 (g)	果実径 (mm)	果実長 (cm)
大紅	14	19	11
太長辛	16	27	9
日光	5	9	13
札幌大長南蛮	9	16	10

注) 2010年と2011年の平均値

表 3 定植日と開花開始日および収穫開始日

品種	2010年			2011年		
	定植日 (月/日)	開花開始 (月/日)	収穫開始 (月/日)	定植日 (月/日)	開花開始 (月/日)	収穫開始 (月/日)
大紅	6/16	6/29	7/19	5/16	5/23	6/11
太長辛	6/16	6/29	7/20	5/16	6/7	7/7
日光	6/16	6/29	7/16	5/16	5/28	6/19
札幌大長南蛮	6/16	6/28	7/18	5/16	5/27	6/20

表 4 各品種を原料に作成したゆず胡椒の品質

品種	辛味	水分	色	香り
大紅	3.0	3.0	4.0	3.0
太長辛	4.0	3.0	3.0	3.0
日光	3.0	3.0	3.5	3.0
札幌大長南蛮	3.0	3.0	3.0	3.0

注 1) 各品種の青果100gをミキサーにかけたものにゆず果皮20g、食塩12gを加えて作成。

注 2) 札幌大長南蛮を「3」として、「1」：不良(辛味弱い)、「2」：やや不良(辛味やや弱い)、「3」：変わらない、「4」：やや良(辛味やや強い)、「5」：良(辛味強い)、で評価。

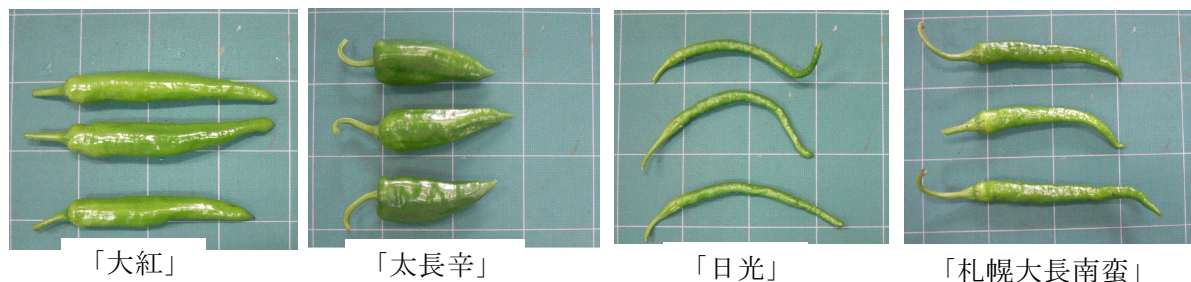


図 1 収穫時の果実写真

注) 1ますの長さは5cm。