

キュウリの抑制栽培において省力的で収量・品質が安定する優良品種の特性

キュウリの抑制栽培では、雌花着生が適度で、側枝発生が緩やかな品種が適しており、「フレスコダッシュ」、「ズバリ163」が省力的で収量・品質も優れる。また、台木品種では、ブルーム台木は、うどんこ病に罹病しにくく、食味が優れる傾向にある。一方、ブルームレス台木は収量が多く、果皮色はやや濃く優れる。

農業研究センター農産園芸研究所野菜研究室(担当者:彌富道男)

研究のねらい

近年、キュウリ栽培では、気象災害を回避するために耐候性ハウスの導入が増えている。そのため、施設の利用率を高めるためには周年で生産できる栽培技術の確立が求められてる。

抑制栽培では、定植後の高温環境のため、初期の草勢低下、着果不良、うどんこ病の発生等により、果実品質や収量が不安定であるため、本作型における優良品種の特性について明らかにする。

研究の成果

1. 「フレスコダッシュ」は、側枝発生はやや早く、着果率が高く初期収量が多い(表1)。
2. 「ズバリ163」は、側枝発生は緩やかで作業の省力化が図れ、中期以降の収量が安定する。
3. 両品種とも、収量性は10アール当たり8トン程度である。
4. 果皮硬度は、0.52 ~ 0.58kg程度で、食感は良く、食味も良好である。
5. 「フリーダム」は、果皮にイボが無く雑菌の繁殖が少ないことから、業務用のカット野菜としての利用に適する。
- 6.ブルーム台木は、うどんこ病に罹病しにくく、食味は優れる。
- 7.ブルームレス台木は、収量が多く、果皮色はやや濃く優れるが、うどんこ病に罹病しやすい(表2)。

普及上の留意点

1. 2つの穂木品種は、播種期7月~8月の作型に適する。
2. 本試験では、主枝は18節程度で摘心後、子づる、孫づるは1節または2節で摘心した。
3. キュウリのブルームに対する消費者評価は、多様であるため出荷先のニーズに合わせた台木品種を選定する。
- 4.ブルーム台木でも、べと病等の発生は同程度であるので、適宜、薬剤防除を行う。
5. キュウリ退緑黄化病に対しては、穂木、台木に関わらず罹病するためコナジラミ類の早期防除は重要である。

表1 抑制栽培におけるキュウリ穂木品種の品種特性

穂木品種	収量 (t/10a)	雌花着 生程度	側枝 発生	果実硬度(kg)		果皮色	食味 評価	食感 評価	総合 評価
				果皮	果肉				
ルスコ100	8.4	極多	遅	0.58	0.43	4.3	4.0	4.0	
ルスコダッシュ	8.1	多	中	0.57	0.39	4.3	4.0	4.0	
WF - 3	6.8	少	遅	0.54	0.40	4.2	4.0	3.9	
輝世紀	7.8	少	中	0.55	0.40	4.5	4.0	3.9	
ズバリ163	8.4	中	中	0.52	0.37	4.5	3.8	4.0	
一心	7.2	多	遅	0.56	0.42	4.6	4.0	3.8	
イクシト節成353	8.0	中	中	0.52	0.36	4.3	4.0	4.0	
大将	6.3	多	遅	0.54	0.45	4.3	4.0	4.0	
ハイグリーン21	7.0	少	中	0.54	0.37	4.0	4.0	4.0	
グリーンハウス1号	8.3	極多	極早	0.45	0.29	3.5	4.0	3.8	
グリーンハウス3号	10.5	中	極早	0.50	0.34	3.5	3.8	3.5	

収量：H18～20年の3カ年平均値(品種によって単年度データを含む)、
雌花着生程度：極少・少・中・多・極多、
側枝発生：極遅・遅・中・早・極早、果皮硬度：直径3mmプランジャーの貫入抵抗値(IMADA社)、
果皮色：淡1～濃5、食味：5段階評価(劣1～優5)、食感：5段階評価(柔1～硬5)
総合評価：(優) (良) (やや劣) ×(劣)

表2 キュウリの抑制栽培における台木品種の特性

台木品種	収量 (t/10a)	うどんこ病 発生程度 (無0～甚5)	果実硬度(kg)		果皮色	食味 評価	食感 評価	総合 評価
			果皮	果肉				
昇竜	8.2	3.5	0.54	0.38	4.3	3.6	3.9	
ニュースパル雲竜	7.8	3.5	0.54	0.38	4.4	3.5	3.9	
ときわパワーZ2	7.5	3.8	0.56	0.39	4.2	3.3	4.0	
ゆうゆう一輝黒	7.5	3.8	0.55	0.38	4.3	3.6	4.0	
新土佐1号	7.4	1.8	0.56	0.38	4.2	3.8	3.8	
黒ダネ	7.8	0.5	0.52	0.37	3.8	4.0	3.8	
闘魂	7.4	0.5	0.55	0.36	4.0	4.0	4.0	

穂木品種：フレスコダッシュ、収量：H19～20年の2カ年平均値、
うどんこ病程度：0(無)～5(甚)、果実硬度：直径3mmプランジャーの貫入抵抗値(IMADA社)、
果皮色：淡1～濃5、食味：5段階評価(劣1～優5)、食感：5段階評価(柔1～硬5)
総合評価：(優) (良) (やや劣) ×(劣)