



大玉トマトの新品種を紹介します

「桃太郎なつみ」の試作結果

小笠原での大玉トマト栽培は、食味がすぐれていることや、品質が安定しているなどの理由から、「桃太郎8(以下エイト)」が主要品種となっています。

昨年、この「エイト」を改良した「桃太郎なつみ(以下なつみ)」が販売されました。

この品種の特性は、節間長が短く、誘引作業が省力化できる。甘みに加え酸味もあわせ持っている。「エイト」にはない「葉カビ病耐病性」を持っている、などです。

営農研では、「なつみ」の小笠原での栽培適応性を調査するため、「エイト」との比較検討をいたしましたので、報告します。

(1) 収量や等級を比較しました

収量は「エイト」が「なつみ」より15%程度多く、A品率も高い値を示しました。

(表1)

また、月別の収穫個数は、「なつみ」は収穫期前半の1~2月で全収量の45%、「エイト」は後半の3~4月で全収量の66%を占めました。このことから、「なつみ」は初

期収量が高く、「エイト」は後半まで馬力が続くタイプだと判断できそうです。

さらに、サイズ別の収穫個数は、「エイト」はL、Mが多いのに対し、「なつみ」は2Sが全体の3割を占めて一番多く、果実が小さめな傾向がみられました。

表1 収量の比較(10株あたり)

	A品収量		B品収量	A品率 (%)
	個数	重量(kg)	個数	
なつみ	252	38.8	72	77.8
エイト	288	45.8	65	81.6

(2) 節間長を比較しました

第12果房の着果節位は、「なつみ」が324cm、「エイト」が360cmでした。「なつみ」の方が36cm低く、節間長が短いことがわかりました。(図1)

(次のページにつづく)



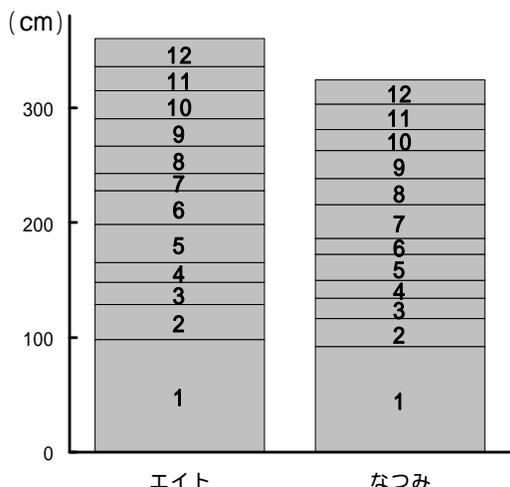


図1 第1～12果房の着果節位（5株の平均値）

(3) 食味を比較しました

糖度は両品種とも2月からは7度を超え、ほぼ同程度でした。（図2）

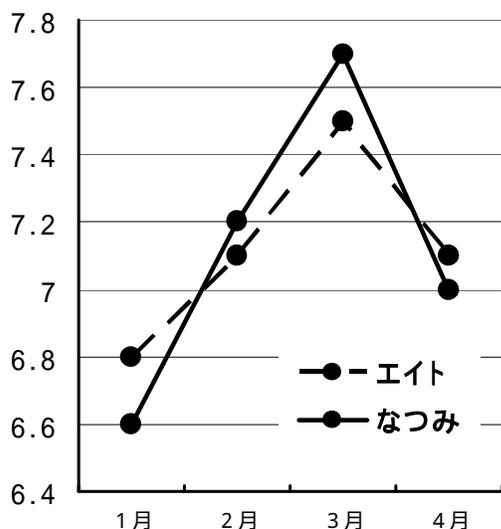


図2 糖度(Brix)の比較

また、酸度は（亜熱帯農業センターでの調査データ）「なつみ」の方がやや高い傾向がみられました。

好みにもよりますが、糖度が高い場合には、適度な酸が含まれると旨みが増すため、「な

つみ」の食味は「エイト」と同等以上の期待が持てそうです。

(4) まとめ

今回の試作結果により、「なつみ」は「エイト」より収量性は劣るものの、節間長が短く省力的で食味にも期待が持てることがわかりました。

また、現在は発病が少ない葉カビ病が今後発生した時の対策にも有効と思われます。

営農研では、今年度も「なつみ」の試作を実施し、収量面の改善を検討します。また、新品種である「桃太郎ギフト」、「桃太郎サニー」の展示栽培も実施する予定です。

< 営農研修所: 菊池 >

トマトの生産状況など

生産状況 全国の作付は減少傾向にあります。平成18年は12,900haで、平成10年から5%減少しています。ミニトマトは生産が拡大しています。平成18年は1,800haで、平成10年から32%増加しています。東京都の平成18年の作付は92haで近年はほぼ横ばいです。

卸売価格 平成9～11年の高値に比較し、近年はやや低位で推移しています。平成19年の東京都中央卸売市場の平均単価(1kg)はトマトが312円、ミニトマトが594円でした。

家計・小売 家計調査では、野菜類で最も購入額が大きく、平成19年の都の調査では、1世帯当たり月平均712円購入されています。小売価格調査では、高付加価値品は標準品の1.2～2倍程度で売られています。



父島のノヤギ駆除について

(1) ヤギってどんな動物？

人との関わりは古く、紀元前7千年ごろには西アジアで家畜利用が始まったとされています。粗食に耐え、水分摂取量も少なく、険しい地形も苦にしないことから、山岳部や砂漠で生活する人々にとっては貴重な家畜といえるでしょう。乳のチーズはシェーヴルチーズと呼ばれ、独特な風味があります。

食性の幅は非常に広く、葉のみならず芽や樹皮も食べてしまいます。父島ではコーヒー等の農業被害があるほか、ウラジロコムラサキやコヘラナレンといった絶滅危惧種も被害を受けています。

家畜のヤギは繁殖時期が9月から1月頃ですが、父島では季節を問わず子ヤギが見られることから、年中繁殖しているようです。集落周辺や洲崎周辺を除く島内のほぼ全域で生息が確認されています。



時雨ダムにて

(2) 父島におけるノヤギ駆除事業

返還時点で約1,500頭が生息していたと言われています。昭和51年から都が、平成4年からは村が事業主体となり、銃による駆除を行ってきました。一時は200頭前後まで数が減ったものの、根絶には至りませんでした。現在の生息数は1,000頭前後と言われていますが、正確な数は分かっていません。

銃による駆除作業は、観光シーズンである7～9月を除いた月で、おが丸が入港してい

ない日に実施しています。昨年度は16回実施し255頭を駆除しました。また、一昨年からワナによる駆除も始まり、昨年度は45頭でした。今年度は4～6月で銃による駆除を5回実施し、82頭を駆除しました。10月より再開の予定です。

(3) 狩猟（わな猟）免許試験&講習会

平成15年に320名の署名による請願書を受けて、支庁は平成17年に狩猟免許試験を実施しました。島しょ部での試験実施は東京都では初となるもので、42名の方がわな猟免許を取得されました。取得者は農業者だけでなく、自然ガイドや公務員、自営業と多岐に渡っています。ただし、免許を持っていれば誰でもワナを設置出来るわけではありません。村に申請を出し、最終的には知事から従事者証の交付を受ける必要があります。今年は15名の方に従事者証を交付しています。また、3年に一度の更新講習会を9月4日に開催します。



試験に先立って行われた講習会

(4) 今後は・・・

事業開始から現在まで5,000頭以上のノヤギが駆除されましたが、根絶へはいまだ道なかばと言えます。支庁は今後も村や猟友会と協力し、根絶を目指して事業を進めていきます。農業者の皆様のご理解をお願いいたします。

産業課鳥獣担当：桜井

市場動向(マンゴー)

近年、需要拡大が著しいマンゴーの生産、市場、輸入動向などについて2回にわけてお知らせします。今回は、生産、市場動向と関連新聞記事をご紹介します。

(1) マンゴーの国内生産

かつてマンゴーの国内生産量は、わずか数百トン程度でしたが、近年は2千トン程度で推移しています。

最新の資料では、平成17年度の国産マンゴーの出荷量は1,915トンで、沖縄県が1,015トン(53%)、宮崎県が630トン(33%)となっています。特に宮崎県は近年著しくシェアを拡大しています

(2) マンゴーの市場動向

東京都中央卸売市場データから

マンゴーの市場価格は、2000年(平成12年)以降をみても上昇基調にあります。2004年以降は入荷量の大幅な増加がありますが比較的高値を維持しています。

昨年(2007年)は、著しい需要の拡大に供給が追いつかない状況となり、単価が高騰し、平均単価(1kg)が2,253円と前年の1.8倍となりました。特に、国産品は人気が高く、単価4,933円、輸入品は625円でした。国産品は宮崎産が量、価格とも大きく引っ張り、国産入荷量の73%、平均単価は5,556円でした。

このように、現在のマンゴー市場は国産品に関しては、需要に対して供給がやや不足の基調にあると思われます。ただし、国産品は高級品の扱いとなっている

ため、市場での価格は産地やブランドによってかなりの幅があります。皆さんも、消費者に対するきめ細かい心づかいなどでブランドの維持に努めてください。

(2) 関連新聞記事

「道産マンゴー珍しさで人気」

北海道産のマンゴーが珍しさで人気を集めている。東京・六本木の果実専門店が扱うのは皮が赤いアーウィン種と黄色のナムドクマイ種。両種の詰め合わせを10,500円で(7月)1日から売り出したところすでに約50セットが売れた。店によると北海道産は気温が低い分、完熟するまで時間がかかるため、じっくり育った上品な味わいという。(7/12日本農業新聞)

「マンゴー産地偽装容疑」

沖縄県の業者が台湾から輸入したマンゴー約2.6tに「宮古島特産」と印刷されたラベルを貼るなどして産地を偽装。台湾産を1キロあたり1千円前後で輸入、4千~5千円で販売していたとみている。(9月4日asahi.com)

パッションフルーツの農薬登録拡大について

パッションフルーツの農薬登録拡大についてお知らせします。分からないことがありましたら亜熱帯農業センターにお尋ねください。

農薬名	アリエッティ水和剤
作物名	パッションフルーツ
適用病害虫	疫病
倍率	800倍
使用時期	収穫7日前まで
使用回数	3回以内