

〔亜熱帯における農業技術の普及及び経営指導〕

野菜・果樹・花き・切葉類の生産性向上

～ミニトマトの有望品種の特性把握～

直井 樹・北山朋裕*・蝸木朋子

(営農研修所) *現小笠原農セ

【要 約】鉄骨ハウスで「ラブリーさくら」「アイラ」と慣行品種の「甘っこ」との特性を比較したところ、裂果率の低さと糖度の高さから「ラブリーさくら」は小笠原における有望品種と考えられた。

【目 的】

小笠原では2007年から、糖度が高く食味が優れる「甘っこ」の栽培が行われている。贈答用としての需要が多いが、供給量が不足しており、更なる収量の増加が求められている。そこで、本試験では、高品質で、かつ増収が期待できる「ラブリーさくら」「アイラ」について「甘っこ」と品種特性を比較した。

【方 法】

「甘っこ（丸種）,ラブリーさくら（ヴィルモランみかど）,アイラ（武蔵野種苗園）」を供試品種とし、2024年9月9日に播種し、10月15日に鉄骨ハウス内に各品種3反復で、1区当たり14株、株間50cm、条間80cm、畝間60cmで定植した。整枝方法は主枝1本仕立て斜め誘引とし、栽培管理などは小笠原における慣行栽培を行った。収穫は2024年11月27日から2025年5月9日まで週3回行い、区ごとに収穫果数、重量、裂果数、その他障害（軟果、焼け果など）の有無について調査した。また、糖度および酸度を週に1度測定した。食味評価は、12月から5月にかけて月ごとに、非農業者を対象にアンケート調査を行った。

【成果の概要】

1. 総果数では「甘っこ」が有意に多かったが、A品果数では差がなかった（表1）。B品果数と重量は「甘っこ」が有意に高くなり、可販果率は「ラブリーさくら」が「甘っこ」よりも高くなった。
2. 裂果率では「ラブリーさくら」が有意に低くなったが、着色不良果が多くみられた（表2）。「アイラ」は軟果（その他のうち、76.3%。データ略）の発生が多くみられた。一方でいずれの品種も尻腐れ果は生じなかった。
3. 糖度では「甘っこ」と比較して、「ラブリーさくら」で差がなかったが、「アイラ」で12月と1月に有意に低くなった（表3）。また、食味評価のアンケート調査の結果、いずれの月でも、どの品種でも有意差はなかった（表4）。
4. 「ラブリーさくら」は裂果率が低く、可販果率が高かった。そして、食味の面でも「甘っこ」に対して遜色がなかったことから、有望品種と考えられる。

【残された課題・成果の活用・留意点】

1. 「ラブリーさくら」の着色不良と評価したのは、「甘っこ」と比較して色彩が淡いことに起因しているため、「甘っこ」とは違う判断基準での収穫方法の確立が必要である。
2. 次年度の調査では、現地生産者により近い条件での栽培方法で「ラブリーさくら」の試験栽培を行い、品種比較調査を行う。

表1 各品種における10aあたりの収量比較

品種名	総収量 ^d		可販果収量 ^d				可販果率 (%) ^{cd}
	果数 (千個)	重量 (kg)	A品 ^a		B品 ^b		
			果数 (千個)	重量 (kg)	果数 (千個)	重量 (kg)	
甘っこ	686	8,504	340	4,331	27	219	53.4
ラブリーさくら	550*	8,292	352	5,469	8*	65*	65.4
アイラ	622*	7,859*	357	4,805	13*	109*	59.5

a) 1果重9g以上 b) 1果重7~8g c) (A品果数+B品果数)/全果数*100
d)*は、「甘っこ」と比較して5%水準で有意差があることを示す(Dunnett法)。

表2 各品種の下物果率^a(%)

品種名	裂果 ^b	規格外	着色不良	尻ぐされ	その他
甘っこ	36.4	0.4	7.0	0.0	2.7
ラブリーさくら	5.8*	0.4	22.4	0.0	6.1
アイラ	24.6	0.2	8.9	0.0	6.8

a)下物果数/総果数

b)*は、「甘っこ」と比較して5%水準で有意差があることを示す(Dunnett法)。

表3 各品種の月別の果実糖度(Brix%)

品種名	12月	1月	2月	3月	4月	5月
甘っこ	10.1	10.6	10.7	11.1	11.3	11.5
ラブリーさくら	10.3	10.5	9.8	11.2	11.3	11.3
アイラ	8.8*	9.3*	10.0	10.7	10.8	10.8

a)*は、「甘っこ」と比較して5%水準で有意差があることを示す(Dunnett法)。

表4 各品種における外見および食味評価^a

調査項目	品種名	12月 ^d	1月 ^d	2月 ^d	3月 ^d	4月 ^d	平均 ^d
		(N=22) ^b	(N=10) ^b	(N=9)	(N=7)	(N=5)	
外見 ^c	甘っこ	4.1	3.8	3.7	4.1	5.0	4.2
	ラブリーさくら	4.0	3.8	3.7	4.1	4.6	4.1
	アイラ	4.2	3.7	3.3	3.6	4.6	3.8
食味	甘っこ	4.1	3.8	3.6	3.9	4.9	4.1
	ラブリーさくら	4.0	4.1	3.1	4.1	4.6	4.0
	アイラ	3.6	3.3	2.6	3.7	4.4	3.5

a)数値は、1劣る、2やや劣る、3普通、4やや優れる、5優れるの5段階でアンケートを行った際の平均値

b)Nは、アンケート調査を行った人数を示す。

c)外見は、購買意欲が湧くかどうかを基準とした。

d)Steel法により「甘っこ」と比較したが5%水準で有意差がなかった。