

イチゴ「ゆうやけベリー」の着色基準と果実品質特性

福島県農業総合センター 生産環境部 流通加工科

部門名 野菜—イチゴ—流通

担当者 木村真澄、渡邊ゆきの

I 新技術の解説

1 要旨

本県育成イチゴ品種「ゆうやけベリー」はまだらに着色が進み、果皮色を目安とした収穫適期の判断がしにくいことから、果皮色と果実品質の特性を調査し、着色基準を作成した。

「とちおとめ」と同一基準の果皮色で比較した結果は、「ゆうやけベリー」は糖度、酸度、糖酸比が高く、開花から収穫までの日平均積算温度が低かった。

- (1) 果皮色 G(グリーン)値を等間隔にした「ゆうやけベリー」の着色基準 5 段階を作成した(図 1)。
- (2) 果皮色 G 値と果皮硬度には相関が認められ、着色が進むほど、硬度は低下した。収穫時の果皮硬度は、「ゆうやけベリー」と「とちおとめ」で大きな違いはなかった(図 2)。
- (3) 「ゆうやけベリー」の糖度、酸度、糖酸比は、低い着色段階から「とちおとめ」より高かった。厳冬期の「ゆうやけベリー」は、甘いとされる糖度(10.5%)、美味しいとされる糖酸比(16~17)に、7 分着色から達する果実が多かった(図 3)。
- (4) 着色基準及び収穫後の果実品質特性は、「ゆうやけベリー」栽培の手引き(令和 6 年 9 月発行予定)に掲載する。

2 期待される効果

- (1) 着色基準を活用し、収穫後の品質特性を踏まえて出荷することで、高品質な「ゆうやけベリー」の流通に寄与する。

3 適用範囲

- (1) 県内イチゴ「ゆうやけベリー」生産者

4 普及上の留意点

- (1) 農業総合センター(郡山市)で土耕栽培した 2023 年度産の果実を用いた調査結果である。
- (2) 「ゆうやけベリー」は、6 分着色から 10 分着色に至るまでの日平均積算温度が「とちおとめ」より低く、色回りが早いため、収穫遅れに注意する必要がある。
- (3) 「ゆうやけベリー」の果皮硬度は、収穫後の時間の経過に伴い低下しやすく、低温での出荷管理が必要である。

具体的データ等

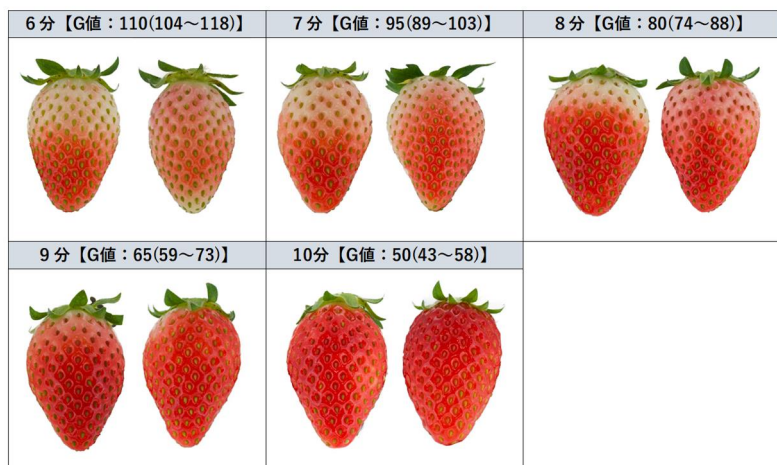


図1 作成した「ゆうやけベリー」着色基準

注1) G値:RGB値(色の表現法の一つで、赤 (Red)、緑 (Green)、青 (Blue) の三つの原色を混ぜて幅広い色を再現する加法混合の一種)の緑の値。

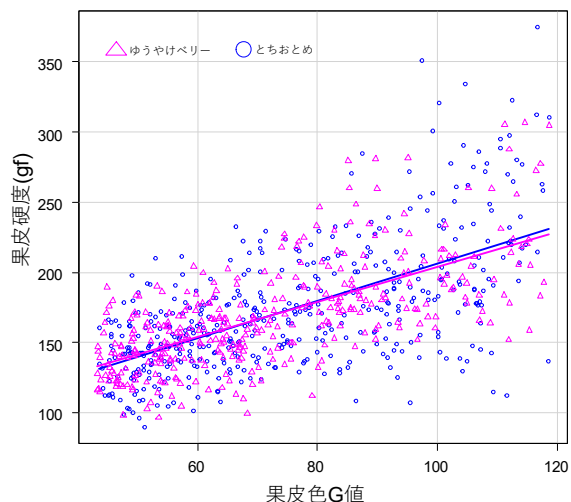


図2 収穫時の果皮色G値と果皮硬度の関係

注1) 果皮硬度: テクスチャーアナライザー (TAXT-PLUS StableMicroSystem) にて測定。φ3mm の円柱形プランジャーを1mm/sec で貫入させたときの貫入抵抗値。

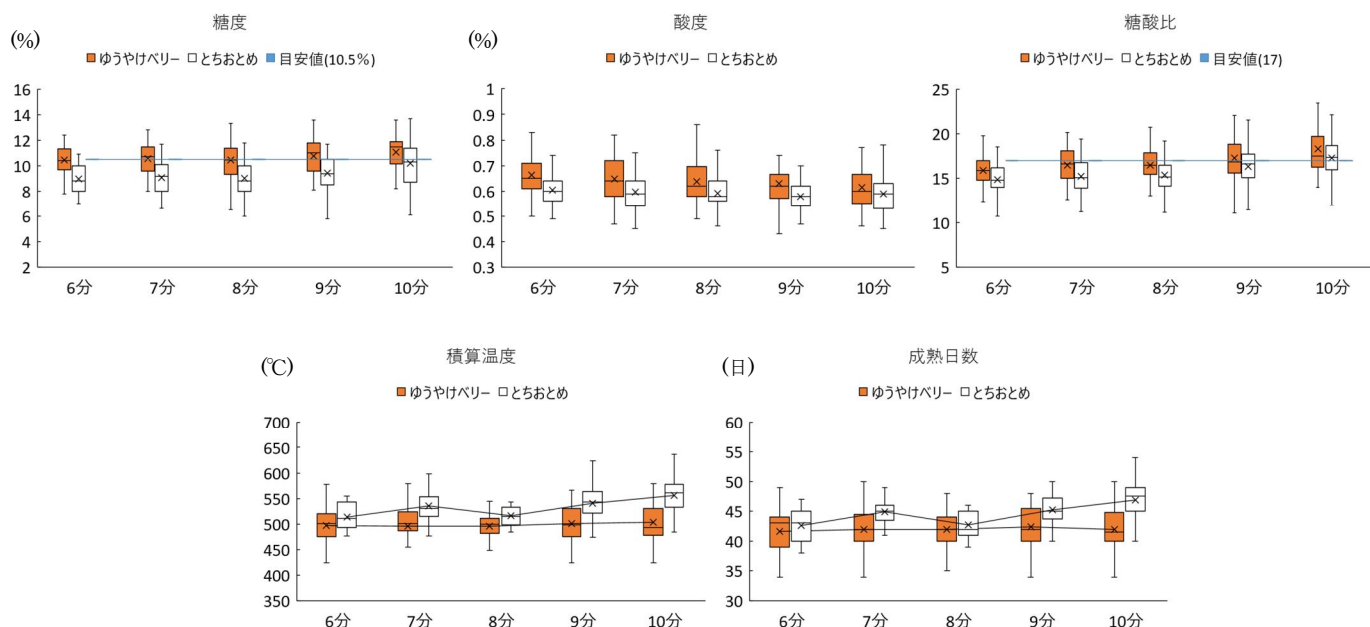


図3 厳冬期における着色基準別の糖度、酸度、糖酸比、開花から収穫までの日平均積算温度、成熟日数

注1) 収穫日 2024年1月19日～3月6日の調査期間を「厳冬期」と区分した。

注2) 糖度、糖酸比の目安値は、平成20年度参考成果「食味試験によるイチゴ品質評価」より引用。

III その他

1 執筆者

木村真澄

2 成果を得た課題名

(1) 研究期間 ①令和3～7年度、②令和5年度

(2) 研究課題名 ①県産農産物の品質保持技術の開発、②個性豊かな県オリジナル野菜・花き品種の育成〔福島県産農産物競争力強化事業(研究)〕

3 主な参考文献・資料

(1) 1986. 新潟県農業総合研究所, いちご「越後姫」果実カラーチャートの開発, 新潟県農業総合研究所研究成果情報(Web), 2021