

【注意】発行当時の原稿をそのまま掲載しております。農業について記載のある場合は、最新の農業登録内容を確認し、それに基づいて農業を使用して下さい。また、成果情報によっては、その後変更・廃止されたものがありますのでご注意下さい。

[成果情報名] 単為結果性を有し、収量性、品質の優れるナス新品種「山形N1号」

[要 約] 「山形N1号」は、単為結果性を有するF₁品種で、「薄皮丸なす」より商品収量が多く、多収品種「梵天丸」と同等の収量性がある。果実は着色、食感が良く、漬物加工適性が高い。

[部 署] 山形県農業総合研究センター園芸農業研究所・バイオ育種部

[連絡先] TEL 0237-84-4125

[成果区分] 普

[キーワード] ナス新品種「山形N1号」、単為結果性、収量性、漬物加工適性

[背景・ねらい]

本県在来の漬物加工用ナス「薄皮丸なす」は食味良好な品種であるが、着果が不安定で収量性が低い。そのため、着果が安定し、収量性が高く、高品質で良食味の漬物加工に適する品種を育成する。

[成果の内容・特徴]

- 1 「山形N1号」は、「薄皮丸なす」（山形県在来品種）と単為結果性品種「あのみりのり」（農研機構育成）の交雑後代から得られた固定系統同士を交雑した単為結果性を有するF₁品種である。
- 2 草姿は開張性が中程度、草高は「梵天丸」と同程度、茎径は「梵天丸」より太くやや草勢が強い。果実は果形が巾着型～短卵型で、着色が良く、つやが有り、外観良好である（図1、2、表2）。
- 3 ハウス早熟栽培では2月下旬に定植した場合、3月下旬から収穫できる。単為結果性を有するため着果処理を実施しなくても着果が安定し、株当たり商品収量は4.1kgと「薄皮丸なす」の1.4倍程度である（表1、3）。
- 4 露地栽培では5月中旬に定植した場合、6月中～下旬から収穫でき、株当たり商品収量は3.1～5.5kgと多収品種「梵天丸」と同等である。商品果率は64～84%で「梵天丸」と同程度である（表3）。
- 5 現地試験の株当たり商品収量は「梵天丸」と同等で、時期別の収量推移も同様である（図3）。
- 6 漬物加工後の品質は「梵天丸」より果皮が軟らかく、果肉がち密で食感が良く、食味良好であり、漬物加工適性が高い（表4）。



図1 「山形N1号」の草姿（撮影：令和5年7月10日）



図2 「山形N1号」の果実外観（黒線は1cm）
（上段：「山形N1号」、下段：「薄皮丸なす」、右列：漬物加工後）

[成果の活用面・留意点]

- 1 令和5年11月の奨励品種決定調査検討会で普及性が高いと評価され、令和6年1月の職務育成品種登録審査会を経て、令和6年3月に品種登録出願した。
- 2 収穫は、果実直径が3cm前後（果重：15～35g）を目安に実施した。
- 3 「山形N1号」の単為結果率は、夏季高温時に低下する場合がある。
- 4 育成経過については、令和元年度「漬物加工用なす有望系統山形N1号の特性」（政）を参照のこと。

[具体的なデータ]

表1 「山形N1号」の単為結果率

栽培	調査年	期間	調査花数	正常果(個)	奇形果(個)	落花(個)	単為結果率(%) ^z
露地	R3	6/14-6/28	30	27	1	2	90
	R2	6/22-7/9	50	38	3	9	76
ハウス	R3	5/18-5/20	23	19	4	0	83
	R2	6/16-6/18	23	14	4	5	61
	R2	6/29-7/6	20	4	0	16	20

調査方法：開花・開蒴前に花柱を折り取り、その後の肥大した果実を調査
z：正常果/調査花数

表2 ハウス早熟栽培及び露地栽培における生育

調査地点	年	品種・系統	収穫始期			収穫後	
			草高(cm)	葉長(cm)	葉幅(cm)	草高(cm)	草径(mm)
園芸研ハウス栽培	R3	山形N1号	52	23.1	11.6	137	35.7
		薄皮丸なす	49	22.5	11.0	126	29.1
園芸研露地栽培	R5	山形N1号	70	31.4	14.2	202	37.4
		梵天丸	74	29.7	11.4	201	32.0

表3 ハウス早熟栽培及び露地栽培における収量性

調査地点	年	品種・系統	収穫期間	総収量		商品果			障害果率 ^x (%)		
				個数(個/株)	重量(kg/株)	個数(個/株)	重量(kg/株)	a当たり収量 ^y (kg/a)		商品果率(個数%)	一果重(g)
園芸研ハウス栽培	R3	山形N1号	3/17~7/8 ^z	259	6.2	196	4.1	412	76	20.8	13.1
		薄皮丸なす	8/6~9/29	266	5.6	146	2.9	289	55	19.6	37.6
園芸研露地栽培	R4	山形N1号	6/27~10/11	218	5.3	147	3.1	260	67	21.1	18.8
		梵天丸		205	5.0	140	3.0	246	68	21.1	17.1
	R5	山形N1号	6/19~10/6	340	8.7	217	4.5	375	64	20.8	22.9
		梵天丸		338	7.8	224	4.5	371	66	20.0	26.0
置賜産地研露地栽培	R4	山形N1号	6/23~9/30	252	5.7	211	4.3	309	84	20.5	7.1
		梵天丸		267	6.0	221	4.4	317	83	20.1	8.2
	R5	山形N1号	6/10~9/29	339	8.2	265	5.5	392	78	20.8	10.3
		梵天丸		400	9.3	313	6.3	450	78	20.1	12.0

z：7/8に剪定更新実施、裂果等、y：園芸研ハウス栽培；畝間1.8m×株間0.55m(約101株/a)、園芸研露地栽培；畝間2.0m×株間0.6m(約83株/a)、置賜産地研露地栽培；畝間2.0m×株間0.7m(約71株/a)で換算、x：奇形果(曲がり)、着色不良

表4 漬物加工業者の評価

漬物の種類	加工業者の評価
浅漬け	形がきれいで、漬け上がりの色が濃い。「梵天丸」より皮が軟らかく、果肉がち密でしっかりしており、歯ざわり・食感が良い。浅漬けの適性がある(4社)。
麴漬け	麴漬けにした時の色が良く、果肉がち密で食感が良い。食味良好で、麴漬けの適性があり、商品化したい(2社)。
べそら漬け	食感、食味ともに良く、加工適性がある。色が良い点を活かすことは出来ないが、新しい一口サイズのべそら漬けとして提案できる(2社)。
粕漬け	粕漬け(古漬)にしても、歯切れの良い食感があり、食味良好。あっさり粕漬けでは、ナス色も残り外観がきれいで、粕漬けの加工適性もある(2社)。

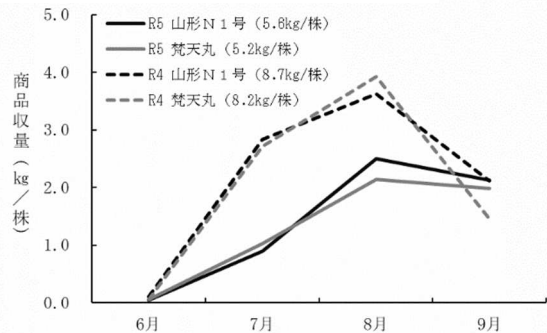


図3 現地試験における株当たり商品収量の推移 (R4：鶴岡市藤島、R5：鶴岡市中橋)

[栽培概要]

・作型：ハウス早熟栽培(R3)

定植日：2/24 台木：「カレヘン」 植栽様式：株間55cm、畝幅180cm、1条植え、3本仕立て後半放任
定植後保温カーテン、トンネル被覆実施、定植~3/10まで最低気温15℃、3/30まで最低気温13℃設定、以後トンネル撤去
施肥(kg/a)：基肥 N-P₂O₅-K₂O=1.2-1.4-1.0 追肥 N-P₂O₅-K₂O=1.0-0.4-0.6
更新剪定：7/8 着果管理：「薄皮丸なす」のみ週3日、開花時に4-CPA液剤を散布

・作型：露地栽培(R4,5)

定植日：(園研) R4；5/19、R5；5/10、(置賜) R4；5/19、R5；5/18 台木：「トルバム・ビガー」

植栽様式：(園研) R4、5；株間0.6m、畝幅2m、1条植え、
R4；第1花より下位の側枝を全摘除後半放任 R5；3本仕立て後半放任
(置賜) R4、5；株間0.7m、畝幅2m、1条植え、R4、5；3本仕立て後半放任

施肥(kg/a)：(園研) R4；基肥 N-P₂O₅-K₂O=1.2-1.4-1.0 追肥 N-P₂O₅-K₂O=4.5-2.7-3.2
R5；基肥 N-P₂O₅-K₂O=1.2-1.4-1.0 追肥 N-P₂O₅-K₂O=6.6-1.0-1.5
(置賜) R4；基肥 N-P₂O₅-K₂O=1.0-1.1-0.9 追肥 N-P₂O₅-K₂O=0.8-0.5-0.6
R5；基肥 N-P₂O₅-K₂O=1.0-1.0-0.9 追肥 N-P₂O₅-K₂O=0.8-0.5-0.6

[その他]

研究課題名：園芸作物奨励品種決定調査 予算区分：県単 研究期間：令和5年度(令和2~5年度)
研究担当者：高品善、桐原美結、齋藤裕太郎、森山拳斗、末野穂乃香、高橋玲子、白田純也、
小林賢太郎、安孫子裕樹 発表論文等：なし