

たんいけっかせい

単為結果性※1を有し、収量性、品質の優れるナス新品種「山形N1号」

山形県農業総合研究センター園芸農業研究所

※1 単為結果性：受精しなくても果実が着果・肥大する性質。

研究のねらい

山形県在来の漬物加工用ナス「^{うすかわまる}薄皮丸なす」は、露地栽培で7月から9月に収穫される食感良好な品種である。しかし、着果が不安定で、着色不良や裂果等による規格外果が多く、収量性及び商品果率に課題がある。そこで、「薄皮丸なす」の優れた形質を維持しつつ、単為結果性を有し、収量性及び商品果率が高く、漬物加工に適するナス新品種「山形N1号」を育成した。

研究の成果

- ① 露地栽培では、10a 当たり商品収量が 3.8t と多収性品種の「^{ぼんてんまる}梵天丸」と同等である（表1）。
- ② ハウス早熟栽培では、10a 当たり商品収量が 4.1t と「薄皮丸なす」の 1.4 倍である（表2）。
- ③ 単為結果性により着果が安定し、障害果の発生が少なく、商品果率が高い（表2）。
- ④ 果形は巾着形～短卵形で、果皮の着色性に優れ、外観が良好である（図1）。
- ⑤ 漬物加工した果実は、果皮が軟らかく、食感良好で、漬物加工業者からの評価が高い（表3）。

表1 露地栽培における商品収量

品種名	10a 当たり 商品収量 (t/10a)	対比 (倍)
山形N1号	3.8	1.0
梵天丸※2	3.7	—

※2 現地で広く栽培されている多収性品種

表2 ハウス早熟栽培における商品収量

品種名	10a 当たり 商品収量 (t/10a)	対比 (倍)	商品果率 (個数%)	障害果率 (個数%)
山形N1号	4.1	1.4	75.8	13.1
薄皮丸なす	2.9	—	55.0	37.6

表3 漬物加工業者（県内6社）からの評価

漬物の種類	加工適性	加工業者からの評価
浅漬け	◎	形が綺麗で、漬け上がりの色が濃い。果皮が軟らかく、果肉が緻密で食感が良い。
麴漬け	◎	漬け上がりの色が良く、果肉が緻密で食感が良い。商品化したい。
べそら漬け	○	着色の良さを活かすことは出来ないが、食感・食味ともに良い。
粕漬け	◎	歯切れの良い食感があり、食味良好。ナス紺も残り外観が綺麗。

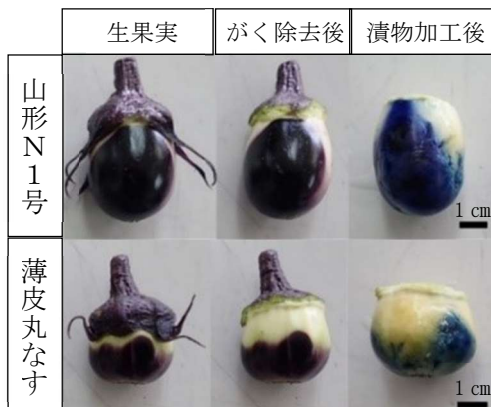


図1 果実外観

問い合わせ先：バイオ育種部 Tel：0237-84-4125 e-mail：yenken@pref.yamagata.jp