

直売や加工に適したイチジクのおすすめ品種

1 はじめに

本県のイチジク栽培は、市場出荷用として、‘柵井ドーフィン’が大部分を占めています。直売所や観光で売るためには、多収性・食味・酸味などの特徴を持った、新しい品種の導入が必要です。今回、市販の10品種を栽培して、果実収量と品質を調査し、有望な品種を選定したので紹介します。

2 技術内容

1) おすすめ品種の概要

栽培条件は、無加温のビニールハウス(20m×6m)内に地植えし、樹間4.0m×列間1.8mの一文字整枝としました(図1、図2)。

直売所に有望な品種は、多収性で食味が良好な‘バローネ’、‘ブルンスウィック’です。加工に有望な品種は、酸味がある‘ビオレソリエス’です。

‘バローネ’: 収量・収穫始期は‘柵井ドーフィン’とほぼ同じです。果皮色は黄緑～黄で、果肉色は赤です。果実は大きく、糖度も高い品種です。果皮が柔らかいため、収穫などの作業では注意が必要です。

‘ブルンスウィック’: ‘柵井ドーフィン’より果実が小さめですが、枝あたりの着果数が多く、同程度の収量が得られます。収穫は9月開始でやや遅くなります。果皮色は橙～赤で、果肉色は黄です。果実の香りは少なく、食べやすい品種です。

‘ビオレソリエス’: 樹勢が強く、‘柵井ドーフィン’と比べ、果実が小さめで収穫開始期も遅いため、収量は少なめです。果皮色は濃紫で、果肉色は赤です。甘みと酸味の両方を持っていて、加工に適しています(表1)。



図1 収穫開始期の生育状況



図2 せん定後の一文字整枝樹形

表1 イチジクの果実品質と特性

3年生樹でのデータ

| 品種名 | 果実外観 | 主な特性 | |
|----------|---|-----------|------------|
| | | 収穫期 | |
| パローネ |  | 収穫期 | 8月中旬～11月中旬 |
| | | 糖度(度) | 16.6 |
| | | 果実重(g) | 85.2 |
| | | 収量(t/10a) | 2.1 |
| ブルンスウィック |  | 収穫期 | 9月上旬～10月下旬 |
| | | 糖度(度) | 15.6 |
| | | 果実重(g) | 63.5 |
| | | 収量(t/10a) | 2.1 |
| ビオレソリエス |  | 収穫期 | 9月中旬～11月上旬 |
| | | 糖度(度) | 13.3 |
| | | 果実重(g) | 64.9 |
| | | 収量(t/10a) | 0.8 |
| 榊井ドーフィン |  | 収穫期 | 8月上旬～11月上旬 |
| | | 糖度(度) | 14.5 |
| | | 果実重(g) | 81.5 |
| | | 収量(t/10a) | 2.3 |

3 技術の効果およびコスト

- ・ 直売所において生果や加工品として複数品種を導入する場合の参考にできます。
- ・ いずれの品種も苗木専門業者から入手可能で、大幅な価格の違いはありません。

4 留意点など

- ・ 供試樹は、3年生の若木であり、果実収量や品質などは成木と異なる場合があります。
- ・ 結果枝の摘心は、20節で行いました。
- ・ いずれの品種も一文字整枝など‘榊井ドーフィン’に準じて栽培管理できます。

研究課題名：直売・観光で売れるイチジクとブドウの品種選抜と、イチジクの長期どり作型の開発

研究期間：平成25～28年度 共同研究者：なし

研究担当者：農試 園研C ウメ・果樹研究G