

[成果情報名] 7月収穫のイチゴ‘きらび香’は輸入イチゴより糖度が高く酸度が低い

[要 約] 7月収穫のイチゴ‘きらび香’は、同時期に流通する輸入イチゴより糖度が高く酸度が低い。また、6月収穫のイチゴ‘きらび香’も同時期に流通する国内イチゴより糖度が高く酸度が低い。

[キーワード] イチゴ、きらび香、糖度、酸度、輸入イチゴ

[担当] 静岡農林技研・加工技術科

[連絡先] 電話 0538-36-1557、電子メール agrikakou@pref.shizuoka.lg.jp

[区分] 野菜

[分類] 技術・普及

[背景・ねらい]

首都圏を中心に高い品質評価を得ている静岡県産のイチゴ‘きらび香’の供給拡大のために、静岡県では10月から翌年7月まで作期延長する新作型栽培技術を開発したが、作期が延長して栽培した場合のイチゴの品質は不明である。そこで6月、7月取りのイチゴ‘きらび香’において、6月、7月に市場流通する輸入イチゴ等の品質と比較することにより、その特徴を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

- 1 7月調査のイチゴについて、重量は、輸入イチゴ（大）＞夏秋イチゴ＞‘きらび香’＝輸入イチゴ（小）の順に重かった。糖度については、‘きらび香’と夏秋イチゴが高かった。酸度は‘きらび香’が最も低かった。（表1、図1）。
- 2 6月調査のイチゴについて、重量は‘きらび香’が重く、糖度は‘きらび香’が高く、酸度は四季成りイチゴで高かった（表1、図2）。
- 3 6月調査のイチゴについて、食味による官能評価は、‘きらび香’で赤みが濃く、甘みが強く、香りが強く、総合評価で良いと判断された（表1、表2）。

[成果の活用面・留意点]

- 1 調査イチゴについて、‘きらび香’は調査前日に研究所内で収穫したもの、それ以外のイチゴは静岡県内で市場流通していたイチゴを購入したものを用いて調査した事例である。
- 2 各々のイチゴは調査前日に5℃で冷蔵予冷し試験に供試した。
- 3 糖度・酸度はPAL-BX（アタゴ）で測定した。
- 4 6月調査区は2022年6月28日に、7月調査区は2021年7月20日に調査した。

[具体的データ]

表 1 試験に供試したイチゴ

1) 7月調査区 (2021年)		2) 6月調査区 (2022年)	
種類	備考	種類	備考
きらび香	長期どり	きらび香	長期どり
輸入 (大)	アメリカ産、大粒	四季成りイチゴ	‘すずあかね’
輸入 (小)	アメリカ産、子粒		
夏秋イチゴ	‘なつみずき’		

1) 2021年7月20日調査

2) 2022年6月28日調査

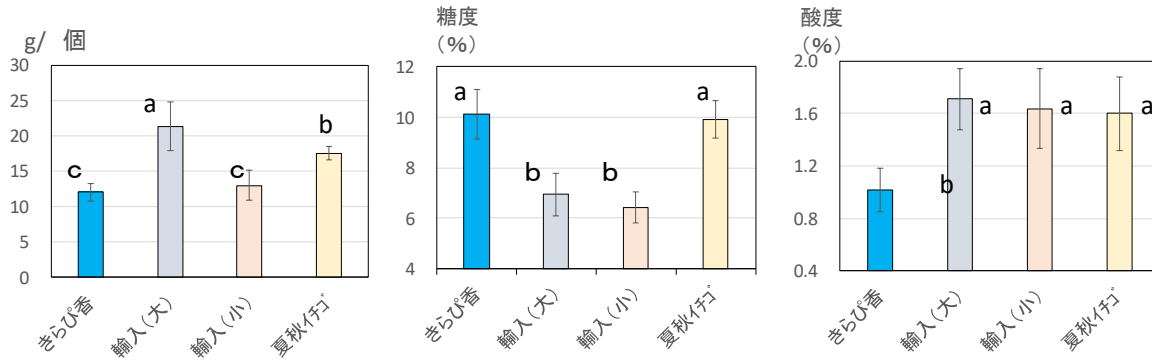


図 1 7月収穫時のイチゴ‘きらび香’の品質 (左図：果実重、中図：糖度、下図：酸度)
異符号間は、Tukey-Kramer 検定により 1%で有意差あり。

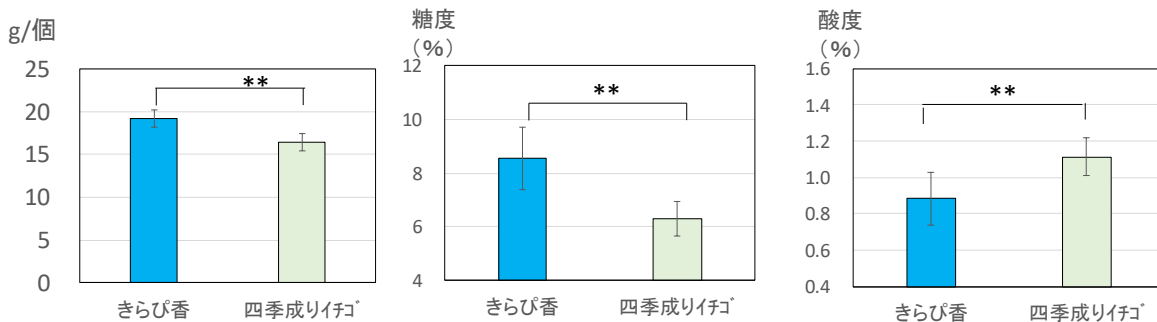


図 2 6月収穫時のイチゴ‘きらび香’の品質 (左図：果実重、中図：糖度、下図：酸度)
**は、スチューデントの t 検定により 1%で有意差あり

表 2 6月収穫時の‘きらび香’と四季成りイチゴの食味官能評価¹⁾

試験区	赤み ²⁾	甘味 ³⁾	酸味 ³⁾	香り ⁴⁾	総合評価 ⁴⁾
きらび香	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
四季成りイチゴ	-1.00 **	-1.21 **	1.49 **	-0.69 **	-1.31 **

1) ‘きらび香’を基準にしたときの、訓練された農林技術研究所職員、39人 (男性23人、女性16人) での評価結果

2) うすい (-2) ~ 0 (基準と同等) ~ +2 (濃い) の5段階で評価 3) 弱い (-2) ~ 0 (基準と同等) ~ +2 (強い) の5段階で評価

4) 悪い (-2) ~ 0 (基準と同等) ~ +2 (良い) の5段階で評価 5) **は、きらび香と比較して、ウェルチの t 検定により 1%で有意差あり

[その他]

研究課題名：イチゴ生産を革新する「超促成」「超多収」「高収益」システムの開発

予算区分：新成長戦略研究

研究期間：2021~2023年度

研究担当者：小杉 徹、野村健太、村上 覚、豊泉友康、宗野有雅、秋山光雅、望月達史

発表論文等：なし