

リンゴオリジナル新品種「サワールージュ」(仮称)

農業・園芸総合研究所

1 取り上げた理由

近年、地産地消の意識の高い実需者を中心に、酸味の強いリンゴを求める声が多く、消費者の中にも家庭で加工を念頭に酸味系リンゴを求める人が増えてきている。これらのことから、酸味系リンゴ「紅玉」よりも早生で、さらに「紅玉」の栽培上の欠点を克服した品種の育成を進めてきた結果、新品種「サワールージュ」を開発したので参考資料とする。

2 参考資料

1) 育成経過

「ふじ」の自然交雑実生の中から着色や耐病性に優れた系統を順次選抜して、有望系統をM.27/マルバカイドウに接ぎ木して栽培特性を検討してきた。このうち、1984年に得られた実生で、9月下旬が成熟期で、着色が良く、酸味の強いリンゴMA-8を選抜し、2代目の穂木を「千秋」中間台木のM.26/マルバカイドウに高接ぎして、遺伝形質が固定化していることを確認して育成を完了し、「サワールージュ」と命名したものである。

2) 特性の概要

- a 「サワールージュ」は、9月下旬～10月上旬が収穫期で、果実全面が濃紅に着色する。平均果重は200～250 gで、糖度12～14度、酸度が0.7%前後有り、強酸のリンゴで料理、菓子材料に適する(表-1, 2, 図-1)。
- b 「サワールージュ」は、若干のツルサビを除いてサビが少なく、「紅玉」で発生する収穫前落果、コルクスポットなどの果面障害は発生しない(表-1)。
- c 「サワールージュ」の日持ちは、常温で7～10日、冷蔵貯蔵(3℃条件)で45日程度である(表-3)。
- d 「サワールージュ」のS遺伝子型はS1S7で、「シナノスイート」、「千秋」、「ほおずり」、「きおう」と同じでこれらの品種と交雑和合性はない。他の主要品種と交雑和合性がある。

3) 対象地域等

普及見込み地帯は、県下一円である。

3 利活用の留意点

- 1) 「サワールージュ」は、種苗登録出願中である(受理番号第 号)。
- 2) 新品種は、通常防除の範囲では問題になる病害虫は特にない。
- 3) 新品種の種苗供給の方法については、農業・園芸総合研究所で苗木を生産し配布する予定であるが、配布方法、価格については現在検討中である。

(問い合わせ先：農業・園芸総合研究所園芸栽培部 電話022-383-8132)

4 背景となった主要な試験研究

1) 研究課題名及び研究期間

園芸作物のオリジナル品種育成 平成11～21年度

2) 参考データ

表－1 育成品種の特性(平成21年)

形質	育成品種		対照品種	
	サワールージュ	紅玉	ふじ	
収穫期	早(9/24～10/7) 中(10/16～10/21)		晩(11/30)	
果形	円錐	円	長円	
平均果重	215	255	375	
糖度 (Brix%)	13.2	15.0	16.2	
酸度 (%)	0.69	0.60	0.37	
果点の密度	低	低	中	
葉鋸歯	複鋭鋸歯	鈍鋸歯	鋭鋸歯	
収穫前落果の有無	無	多	無	
果面障害の有無	無	多	少	

注) 特性表：農林水産省の品種登録出願用

表-2 年次別果実品質

年次	収穫月日 (月日)	1果重 (g)	硬度 (lb)	糖度 (Brix)	酸度 (%)
H14	9月30日	238	12.6	13.2	0.60
H15	10月6日	225	12.8	13.2	0.64
H16	9月15日	224	13.5	13.2	0.72
H17	10月5日	264	13.1	12.0	0.79
H18	9月28日	268	12.8	13.6	0.92
H19	9月25日	281	13.0	12.4	0.73
H20	9月29日	260	12.1	13.5	0.65
H21	9月24日	229	12.1	12.8	0.64



図－1 「サワールージュ」

表-3 貯蔵条件、日数が「サワールージュ」の果実品質に及ぼす影響(平成21年)

貯蔵後日数	貯蔵条件	硬度 (lb)	糖度 (Brix%)	酸度 (%)	備考
1日目	常温	13.2	14.0	0.71	
8日目	常温	13.0	13.4	0.64	
15日目	常温	9.1	14.0	0.72	
21日目	常温	9.4	13.2	0.56	
15日目	冷蔵	12.9	13.8	0.61	果肉障害無し
21日目	冷蔵	12.9	13.4	0.73	果肉障害無し
48日目	冷蔵	10.8	14.4	0.64	果肉障害無し

3) 発表論文等

平成22年園芸学会秋季大会発表予定。