

レッドカーランツの栽培について

新たな国内市場開拓をめざして

園芸栽培部 果樹チーム TEL:022-383-8134

レッドカーランツの概要

レッドカーランツ（和名：赤房スグリ）は、欧米諸国では一般的な食材であり、欧米食文化の国内への浸透が進むにつれ、これらを材料に用いた料理、洋菓子も国内で提供されるようになってきました。これらの国内生産はほとんど無いため、使用されているもののほとんどは輸入品で、その量は年々増加しています。当研究所では、国内で生産することで新たな市場を開拓できるのではないかと考え、その生産技術の確立に向けて栽培方法の研究を行っています。

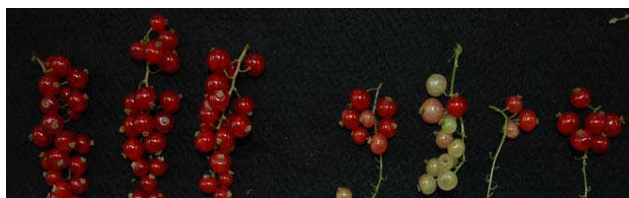
現在ところ、雨よけ栽培で良品が生産できること、古い枝を使用すると果実が小さくなること、品種によって食味が異なること等が明らかになっています。



カーランツの着果



雨よけ栽培の様子



2年枝の果実

4年枝の果実

レッドカーランツの果実品質

品種名	収穫部位	10房重 (g)	粒数 (粒/房)	1粒重 (g)	房の長さ (cm)	糖度 ^z (%)	酸度 ^z (pH)
ロンドンマーケット	2年枝	104.5	20	0.53	8.4	9.0	2.66
	3年枝以上	33.2	8	0.39	5.4	8.0	2.89
レッドダッチ	2年枝	70.0	13	0.53	6.8	9.0	2.86
	3年枝以上	35.2	7	0.49	4.4	8.0	2.89
品種不明	2年枝	58.4	13	0.43	5.9	8.0	2.81
	3年枝以上	30.3	7	0.36	4.4	8.0	2.85

z: 10房の果実から果汁を搾取し測定した

普及の見込

現在県内では、石巻地域を中心に栽培されはじめています。また、自社農場を所有している企業からも興味を持たれています。

宮城県
農業・園芸総合研究所

宮城県名取市高館川上字東金剛寺1番地
TEL: 022-383-8111(代表) FAX: 022-383-9907(代表)
ホームページ: http://www.pref.miyagi.jp/res_center/
E-mail: marc-fk@pref.miyagi.jp(代表)