

4)ハスカップ優良品種候補「HC1」

中央農業試験場 園芸部 果樹科

1.はじめに

ハスカップ(和名クロミノウグイスカグラ)は道内で特産果樹として栽培が進められている。現在栽培に利用されているのは自生株もしくはそれを挿し木増殖したものであり、重要な農業形質(結実の安定性・収量性・果実品質など)の改良が望まれている。

2.育成の経過

中央農試が昭和42年以来収集・保存していた、苫小牧市沼の端の自生株及びそれらに由来する実生株、約60系統について昭和53年より樹性・収量・果実品質などの調査を行ってきた。昭和59年からはハスカップの新品種育成試験として調査を続けた。昭和61年にそれらの株の中から果実が大きく、収量の高い個体を選抜し、「HC1」の系統番号を付けた(図1)。その後長沼町・滝川市・千歳市・門別町において樹体特性・収量性・果実品質等の検討を行ってきた。

3.特性の概要

樹姿は開張性で樹勢は強く、株の大きさは大である(表1)。収穫始めは6月末～7月上旬で早生品種である。収穫期間は他の系統より長い。自家結実率は調査系統中最も高く、自然受粉による結実率も高かった。収量はさし木3～4年生以降急激に増加し、他の系統より著しく優る。一果重は成株では1.1gと大きく、在来1号と同等で在来3、4号より優る(表2)。果形は銚子形もしくは長円形である。果色は青黒色、果実の硬さは中で、果皮は薄い。非常に多収性であるが果実の日持ち性はよくなく、果汁糖度(Brix値)もやや低い。色素含量が高く、アスコルビン酸含量及びペクチン含量が中位で(表3)、酸含量が低く、種子数も少ないことから加工用原料として適すると考えられる。

4.普及態度

普及対象地域は全道一円であり、普及見込み面積は全栽培面積の約25%、約35haとした。新植または改植更新の際は、交配関係の良い2～3系統を混植する。樹性の関係から、株間をやや広めとし、270～330株/10a(列間2.5m×株間1.2～1.5m)程度の栽植とする。

表1 中央農試(育成地)における株の大きさ

系統	株高(cm)	株間(cm)	株高 株幅
HC1	159	218	0.73
在来1号	155	180	0.86
在来3号	156	220	0.71
在来4号	155	111	1.40

1)定植後21年生の親株。昭和63年秋調査。

2)株幅=(列間+株間)÷2

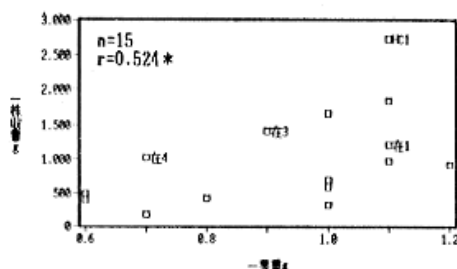


図1 1果重と1株収量の関係(昭和60年) 成株(定植後18年生)15系統調査

表2 収量及び果実品質

場所	系統	収量		1果重 (g)	糖度 Brix(%)	酸度 (g/100ml)	種子数 (個)	自家結実率(%)
		(g/株)	(kg/10a)					
中央 成株	HC1	1710	678.9	1.1	10.5	2.47	8	28.0
	在来1号	980	389.1	1.1	11.1	3.01	9	12.8
	在来3号	1088	431.9	0.8	10.3	3.11	15	10.9
	在来4号	869	345.0	0.7	10.7	3.16	11	11.8
中央 挿木	HC1	232	61.9	0.7	12.5	2.22	-	-
	在来1号	51	13.6	0.8	12.8	3.44	-	-
	在来3号	66	17.6	0.6	11.7	3.05	-	-
	在来4号	15	4.0	0.4	12.1	3.48	-	-
滝川	HC1	351	97.6	0.9	12.0	-	-	-
	在来1号	132	36.7	0.9	12.8	-	-	-
	在来4号	116	32.2	0.6	13.1	-	-	-
長沼	HC1	455	240.7	0.7	12.1	2.47	-	-
	在来1号	116	61.4	0.7	12.6	3.06	-	-
	在来3号	74	39.1	0.6	10.3	2.74	-	-
	在来4号	159	84.1	0.5	11.6	3.25	-	-
千歳	HC1	45	18.0	0.7	9.9	-	-	-
	在来1号	14	5.6	0.5	11.5	-	-	-
門別	HC1	81	101.3	0.8	9.0	-	-	-
	在来1号	5	6.3	0.5	9.8	-	-	-

1)中央農試成株(平成元年で定植後22年生)の収量は昭和56～63年までの平均、1果重は昭和57～平成元年までの平均、糖度は昭和56～平成元年(60～62年を除く)平均。自家結実率は昭和60～平成元年(62年を除く平均)。

2)中央農試のさし木株以下は平成元年度値(5年生)で示す。

表3 果実成分分析結果

系統	糖(%)		果汁 pH	有機酸 (クエン酸%)	アスコルビン酸(mg%)			色素 (OD510nm pH1)	ペクチン (%)
	グルコース	シュクロース			全量	還元型	酸化型		
HC1	2.6	痕跡	3.05	2.5	45.7	12.1	33.6	0.391	0.50
在来1号	3.0	痕跡	2.87	2.9	34.4	13.6	20.8	0.340	0.40

1)中央農試流通加工科成績(昭和60～61年)より抜粋。

2)分析・定量は下記の方法による。

供試試料：収穫後冷暗所(1℃)に約1ヶ月貯蔵後分析。

糖：水抽出、シュガーアナライザーにて定量。

有機酸：0.1N NaOH滴定値よりクエン酸換算にて算出。

アスコルビン酸：5%メタリン酸抽出、ヒドラジン法にて定量。

色素(アントシアン)：1%HC1エタノール抽出、pH1にて調整後510nmにおいて吸光度測定。

ペクチン：AIS(アルコール不溶性固形物)よりEDTA-ペクチナーゼ抽出、カルバゾール硫酸法により定量。