

8) 栽培が楽な良食味かぼちゃ「TC2A」

北海道農業研究センター・寒地地域特産研究チーム

株式会社 渡辺採種場

1. はじめに

かぼちゃ栽培においては定植後の整枝、誘引、収穫作業に多くの労力を要している。これらの作業における省力・軽作業化を図る上で、節間が詰まる短節間性は有用形質とされ、これまでも短節間性を備えたかぼちゃ品種が育成されてきたが、果実品質、中でも肉質が劣る(粘質)ために市場性に乏しく、広く普及するに至っていない。そこで、北海道農業研究センターでは、短節間で高粉質なかぼちゃ系統の開発に取り組み、平成15年に短節間性を示し、高粉質の「北海1号」を得た。この「北海1号」と株式会社渡辺採種場が有する系統とのF₁組合せにおいて「TC2A」の優秀性が認められ、品種候補とした。

2. 育成経過

「TC2A」は、花粉親系統「北海1号」と種子親系統「BHA」を交配して得られたF₁品種である。花粉親「北海1号」は、平成7年に(株)大学農園から導入した「まさかり」と平成6年にコーネル大学から導入した「Bush Buttercup」を交配して得られた固定系統である。種子親「BHA」は渡辺採種場が保有する系統で、「近成芳香」と「錦芳香」との交配から得られた固定系統である。「TC2A」は平成18年5月、「北海1号」は平成18年6月に品種登録出願された。

3. 特性の概要

1) 形態的特性

主枝(親蔓)は、13節前後までは節間が詰まり短節間性の草型を示し(表1、図1)、着果期以降から徐々に伸長して普通草型となる。側枝の発生は、「えびす」に比べて少ない。

2) 生態的特性

雌花と雄花の開花時期は「えびす」、「つるなしやっこ」とほぼ同じである。着果は「えびす」よりも下位節であり、節間が詰まるため株もと近くに結実する(表1)。

3) 収量性

果実重量は「えびす」並の1.8~2.0kg程度で、総収量は密植栽培が可能のため、「えびす」よりも多収である。また、規格内収量も「えびす」より多い(表1)。

4) 果実特性

果形は果実の先端が凸となる心臓形である。果皮は濃緑で、緑色のすじ模様をもつ(図2)。また、花痕は小さく、果皮の硬さは「えびす」と同程度である。果肉は橙黄色で、肉厚である。Brixは「えびす」、「つるなしやっこ」よりも高い。乾物率は「えびす」、「つるなしやっこ」よりも高く、高粉質で、食味が優れる(表2)。

5) 省力性

側枝の発生が少なく、摘心、整枝・誘引作業が不要である。また、果実が株もと近くに着生するために「えびす」よりも収穫作業が容易である(表2)。

6) うどんこ病の発生程度は「えびす」と同程度ある(表2)。

4. 普及態度

普及対象地域：全道。普及見込み面積：100ha(道東北60ha、道央20ha、道南20ha)
(栽培上の注意)

1) 株もと近くの茎葉が枯れ上がった場合には果実に日焼けが生じやすいので、密植して無摘心・無整枝で栽培を行う。

2) 栽培法は平成18年指導参考事項「短節間かぼちゃの栽培法」に準じて行う。

表1 「TC2A」の形態・生態的特性及び収量特性

品種	蔓長		側枝数	開花の 早晩	着果 節位	1果重 (kg)	果数 (果/株)	株間 (cm)	畝間 (cm)	栽植 密度 (株/a)	総収量 (kg/a)	規格内 収量 (kg/a)
	10節 (cm)	15節 (cm)										
	北 TC2A	17.8	85.7	1.6	中生	12.2	1.95	1.3	60	150	111.1	262.3
農 えびす	55.2	125.3	4.4	中生	15.6	1.70	2.0	60	300	55.6	184.6	154.8
研 つるなしやっこ	14.0	43.9	1.0	中生	10.5	2.19	1.7	60	150	111.1	317.1	241.1
花 TC2A	37.0	145.0	-	中生	9.1	2.03	1.1	50	150	133.3	284.0	262.0
野 えびす	121.0	229.0	-	中生	10.5	2.33	2.3	80	300	41.7	288.0	245.0
菜 つるなしやっこ	19.0	83.0	-	中生	9.4	2.06	1.1	50	150	133.3	295.0	245.0
道 TC2A	32.2	113.3	3.3	中生	-	1.75	1.0	50	150	133.3	231.9	194.7
央 えびす	106.9	203.1	5.9	中生	-	1.75	2.1	75	350	38.1	150.7	142.2
農 つるなしやっこ	19.9	72.9	3.0	中生	-	1.82	1.1	50	150	133.3	260.5	249.8

北農研はH16-H18年3ヶ年平均。花・野菜技術センターはH16-H17年平均。道央農業振興公社はH17-H18年平均。

表2 「TC2A」の果実特性及び作業時間

品種	花痕径 (mm)	硬度 (N)	果肉厚 (mm)	Brix (%)	乾物率 (%)	肉質	食味	作業時間(h/10a)			うどんこ病
								摘心	整枝	収穫	
北 TC2A	15.7	37.2	29.9	13.4	22.0	粉質	3.9	-	-	-	3
農 えびす	26.7	36.5	27.1	10.6	17.2	粘~粉	3.4	-	-	-	3
研 つるなしやっこ	26.1	35.6	31.5	9.6	15.9	粘質	2.6	-	-	-	3
道 TC2A	18.1	36.1	30.3	11.1	21.1	粉質	-	0.0	0.0	8.8	3
央 えびす	29.6	37.2	26.6	9.0	15.9	粘~粉	-	1.1	1.3	14.8	3
農 つるなしやっこ	25.8	36.7	28.4	9.2	16.7	粘質	-	0.0	0.0	10.0	3

果実特性は北農研でのH16-H18年3ヶ年平均。道央農業振興公社はH17-H18年平均。食味:1(不良)-3(普通)-5(良)。パネラー38名(男22名、女16名)。うどんこ病は観察による発生程度を評価:1(弱)-3(中程度)-5(強)。