

特集 とうがらし・わさび

I とうがらし【品種・栽培】

球磨地域におけるゆず胡椒原料用トウガラシの有望品種

熊本県農業研究センター 球磨農業研究所

1. 研究のねらい

熊本県の球磨地域では、露地で比較的容易に栽培でき、原料出荷が可能なゆず胡椒用トウガラシの栽培が行われています。しかし、原料用出荷のため、1果重が重く収量性の高い品種の選定が課題となっています。

そこで、ゆず胡椒原料用トウガラシとして有望な品種の選定に取り組みました。

2. 供試品種および試験

(1) 供試品種

「大紅」、「太長辛」、「日光」、
「札幌大長南蛮」（現地栽培品種）

(2) 試験

1区10株2反復

本試験は熊本県の球磨地域中央部平坦部（標高166m）の多腐植質黒ボク土壌で実施しました。

播種日は平成22年が4月28日、平成23年は3月22日で、10.5黒ポットに鉢上げ後、定植しました。

3. 研究の成果

下記の結果から、ゆず胡椒原料用トウガラシとして「大紅」を有望として選定しました。

(1)「大紅」は、「太長辛」、「日光」、「札幌大長南蛮」に比べ、可販果収量が約6割多く、現地栽培品種の「札幌大長南蛮」より可販果率が高い（表1）。

(2)「大紅」の果実は、「札幌大長南蛮」に比べて、1果重が約1.6倍、果実径が約1.2倍で、果実長がほぼ同等である（表2、図1）。

(3)「大紅」は6月中旬定植では開花開始及び収穫開始日とも変わらないが、5月中旬定植では、「札幌大長南蛮」より早くなる（表3）。

(4)「大紅」を原料としたゆず胡椒の品質は「札幌大長南蛮」と遜色ない（表4）。

☆普及上の留意点

1. 本試験は熊本県の球磨地域中央部平坦部（標高166m）の多腐植質黒ボク土壌で実施しました。
2. 播種日は平成22年が4月28日、平成23年は3月22日で、10.5黒ポットに鉢上げ後、定植しました。

表1 5株当たりの収量

品種	可販果	重量比	規格外		合計	可販果率
	(g)	(%)	病害虫果 (g)	その他 (g)	(g)	(%)
大紅	14,591	167	678	367	15,636	93
太長辛	8,897	102	347	168	9,412	95
日光	9,031	103	591	98	9,720	93
札幌大長南蛮	8,741	100	901	180	9,822	89

注1) 2010年と2011年の平均値

注2) 畝幅150cm、畝高20cm、株間50cm、1条植え露地栽培

注3) 白黒ダブルマルチ敷設、かん水チープ使用。

注4) 4本仕立て。第一次分枝以下の側枝および葉を除去。以後込み合った茎葉を適宜剪除。

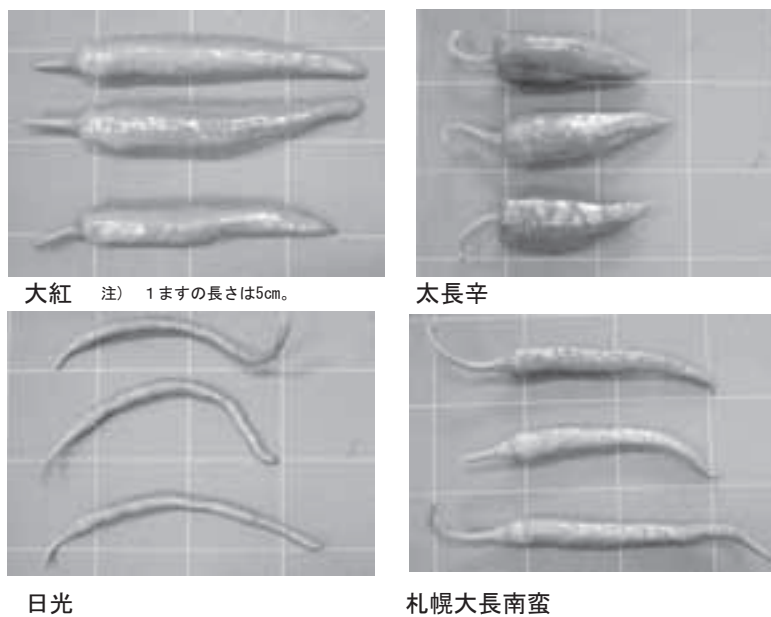


図1 収穫時の果実写真

表2 果実形質

品種	1株重 (g)	果実径 (mm)	果実長 (cm)
大紅	14	19	11
太長辛	16	27	9
日光	5	9	13
札幌大長南蛮	9	16	10

注) 2010年と2011年の平均値

表3 定植日、開花開始日および収穫開始日

品種	2010年			2011年		
	定植日 (月/日)	開花開始 (月/日)	収穫開始 (月/日)	定植日 (月/日)	開花開始 (月/日)	収穫開始 (月/日)
大紅	6/16	6/29	7/19	5/16	5/23	6/11
太長辛	6/16	6/29	7/20	5/16	6/7	7/7
日光	6/16	6/29	7/16	5/16	5/28	6/19
札幌大長南蛮	6/16	6/28	7/18	5/16	5/27	6/20

表4 各品種を原料に作成したゆず胡椒の品質

品種	辛味	水分	色	香り
大紅	3.0	3.0	4.0	3.0
太長辛	4.0	3.0	3.0	3.0
日光	3.0	3.0	3.5	3.0
札幌大長南蛮	3.0	3.0	3.0	3.0

注1) 各品種の青果100gをミキサーにかけたものにゆず果皮20g、食塩12gを加えて作成。

注2) 札幌大長南蛮を「3」として、「1」：不良(辛味弱い)、「2」：やや不良(辛味やや弱い)、「3」：変わらない、「4」：やや良(辛味やや強い)、「5」：良(辛味強い)で評価。