

高設栽培における「ふくはる香」の果梗折れ特性

福島県農業総合センター 浜地域研究所

1 部門名

野菜－イチゴ－育種・栽培様式

2 担当者

常盤秀夫・渡邊仁司

3 要旨

イチゴ高設栽培では、果梗折れにより食味の低下が問題となることが多いが、県オリジナル品種「ふくはる香」は、「とちおとめ」と比べて、高設栽培における果梗折れの発生が少ない。

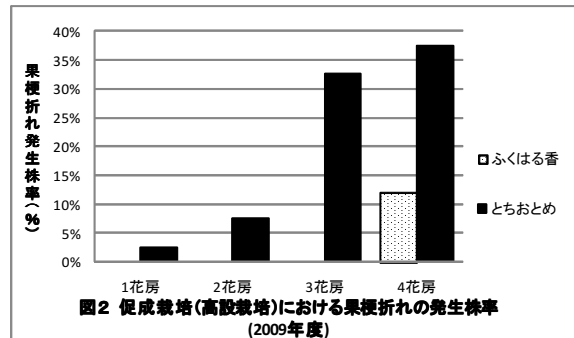
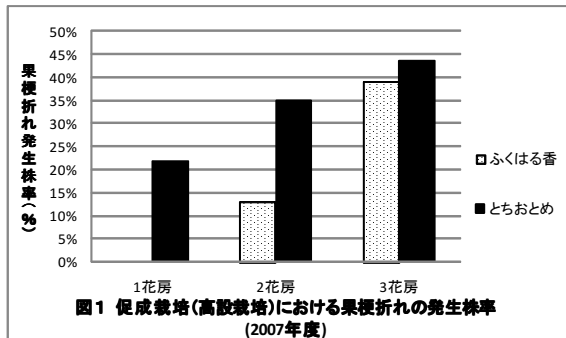
- (1) 果梗の折れた花房では、果実の糖度が低下し、食味が悪くなる(表1)。
- (2) 「ふくはる香」は、「とちおとめ」と比べて、果梗折れの発生が少ない(図1,2)。
- (3) 「ふくはる香」は、「とちおとめ」と比べて、花房長が長く、1、2花房での花数が少ない(データ省略)。
- (4) 花房の太さは、「ふくはる香」は「とちおとめ」とほぼ同等だった(データ省略)。

表1 イチゴ高設栽培における
果梗折れによる果実の糖度低下

	糖度
正常果房	12.5
果梗折れ	4.6

品 種: とちおとめ

調査日: 2005年1月20日



4 主な参考文献・資料

- (1) 平成22年度試験成績概要(2010)