

[成果情報名]良食味で「ラ・フランス」の10日前に収穫可能なセイヨウナシ新品種「メロウリッチ」

[要約]セイヨウナシ「メロウリッチ」は「ラ・フランス」より10日程度早く収穫できる中生種である。糖度は16～17%と極めて高く、肉質は滑らかで香りは多く、食味濃厚である。

追熟すると果皮色が黄緑色に変化し、「ラ・フランス」と比較して食べ頃が判りやすい。

[キーワード]セイヨウナシ、新品種、食味良好、中生種、「メロウリッチ」

[担当]山形農総研セ・農生技試・バイオ育種科

[代表連絡先]電話0237-84-4125

[区分]東北農業・果樹

[分類]技術・普及

-----  
[背景・ねらい]

本県特産のセイヨウナシの品種構成は「ラ・フランス」に偏重しているため、生産や流通上、大きな妨げとなっている。このことから、「ラ・フランス」より早い時期に収穫が可能で、商品性が高く、栽培性に優れたオリジナル優良品種の育成を図る。

[成果の内容・特徴]

1. 育成経過

交雑親：「ミクルマス・ネリス」×「ラ・フランス」、交雑年：1984年（昭和59年）、品種登録出願：2007年（平成19年）、品種登録出願公表：2008年（平成20年）

2. 生態及び樹体特性の概要（表1）

- 1) 開花盛期は4月下旬～5月上旬で「ラ・フランス」より1～2日遅い。
- 2) 収穫期は10月上旬で「ラ・フランス」より10日程度早い。
- 3) 樹勢は中程度。主枝の発出角度は中程度で、太さはやや細く、開張しやすい。

3. 果実特性の概要（表1、図1）

- 1) 果形は不正円錐。果実重は270～290gで「ラ・フランス」よりやや小さい（表1）。
- 2) 果皮色は、収穫時は緑黄色で追熟後は黄緑色に変わり、「ラ・フランス」に比較すると食べ頃が判りやすい。さびの発生は多く、ほぼ全面さびに覆われる場合がある。
- 3) 可食期の糖度は16～17%で「ラ・フランス」より約2%高く、酸度は0.30g/100ml（リンゴ酸換算）前後で「ラ・フランス」よりやや高い（表1）。食味は甘酸ともに多く濃厚である。
- 4) 果肉硬度は、収穫時は13.0～13.5ポンドで、可食期は2.0～2.5ポンド程度である（表1）。肉質はち密で滑らかで、果汁は多い。石細胞は「ラ・フランス」より多い。
- 5) 香りの質は「ラ・フランス」に似ており、香りの量は「ラ・フランス」より多い。
- 6) 輪紋病の罹病程度は「ラ・フランス」並みである。
- 7) 果実の日持ち性は、20条件下で6日程度で、「ラ・フランス」並みである（表2）。
- 8) 「パートレット」「オーロラ」「ゼネラル・レクラーク」「バラード」「ラ・フランス」「シルバーベル」「ル・レクチエ」とは交雑和合性である（表3）。

[成果の活用面・留意点]

1. 病虫害防除は「ラ・フランス」に準じて行う。
2. 苗木の販売は、県単独事業で育成された品種であるため、当面は山形県内限定販売となる。

[具体的なデータ]

表1 セイヨウナシ「メロウリッチ」の特性

(山形園試、2002年)

品種名	調査年度	生 態					樹体特性			収穫時果実特性			可 食 期 果 実 特 性				
		開花始期	開花盛期	収穫盛期	追熟完了期	追熟日数	樹勢	短果枝の多少	結実の多少	果重 (g)	果形	さび	果皮色	硬度 (lb)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)	食味 <sup>z</sup>
メロウリッチ	1998	4.21	4.23	9.29	10.20	14	中	中	多	345	不正円錐	甚	3.5	2.3	16.5	0.30	3.5
	1999	4.27	5.01	10.05	10.26	14	中	中	中	269	不正円錐	多	3.9	2.1	15.4	0.32	4.0
	2000	5.04	5.08	10.10	11.02	16	中	中	中	283	不正円錐	多	4.7	1.9	16.8	0.33	4.0
	2001	4.27	4.29	9.29	10.20	14	中	や少	中-や少	273	不正円錐	多	4.8	2.4	16.3	0.30	4.0
チ	2002	4.17	4.20	10.03	10.29	19	中	中	中-や少	290	不正円錐	甚	4.9	2.1	17.3	0.27	4.5
ラ・フランス	1998	4.20	4.22	10.05	11.02	21	中	中	多	341	不正円	やや多	3.1	2.6	14.4	0.24	4.0
	1999	4.26	4.28	10.12	11.05	17	中	中	中	382	不正円	やや多	2.9	1.7	14.6	0.33	4.0
	2000	5.03	5.06	10.19	11.10	15	中	中	中	380	不正円	やや多	3.2	2.1	14.3	0.35	4.0
	2001	4.24	4.28	10.11	11.01	14	中	中	中	389	不正円	やや多	3.4	2.6	14.8	0.27	4.0
	2002	4.16	4.19	10.15	11.08	17	中	中	中	381	不正円	多	3.8	2.3	14.9	0.21	4.0

<sup>z</sup> 5段階評価 5:良 4:やや良 3:並 2:やや不良 1:不良

表2 セイヨウナシ「メロウリッチ」の日持ち性

(山形園試、2002年)

品種名	日 <sup>z</sup> 数	目減り <sup>y</sup> 率 (%)	硬度 (lb)	果皮色 (c.c)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)	外 観	食 <sup>x</sup> 味	内部褐変発生率 (%)	商品性 <sup>w</sup>	備 考
メロウリッチ	0	4.6	2.4	4.9	17.8	0.33	中	4.0	0		
	2	5.4	2.0	4.9	18.0	0.31	中	4.5	0		
	4	6.5	1.7	5.0	17.2	0.23	や不	3.5	0		萎凋やや目立つ
	6	7.4	1.6	5.2	17.7	0.23	や不	3.5	0		萎凋・スリ傷やや目立つ
	8	8.1	1.5	5.0	17.5	0.22	不	3.0	100	×	萎凋・押傷目立つ、発酵臭
チ	10	8.8	1.4	5.2	18.1	0.23	不	2.0	80	×	萎凋・押傷多、香不良
ラ・フランス	0	3.9	2.5	3.5	13.9	0.24	中	3.5	0		甘味やや少
	2	4.3	2.1	3.5	14.3	0.20	中	4.0	0		萎凋やや目立つ
	4	5.3	1.9	3.9	14.4	0.19	や不	3.5	0		萎凋・押傷目立つ
	6	6.0	1.6	3.4	14.5	0.17	や不	3.0	20	~	萎凋・押傷目立つ
	8	6.5	1.4	3.7	14.4	0.17	や不	2.0	80	×	萎凋・押傷目立つ、やや発酵臭
ス	10	7.4	1.5	3.9	14.7	0.17	や不	2.0	100	×	萎凋・押傷目立つ、発酵臭

<sup>z</sup> 追熟後(果肉硬度2.5lb以下)の日数

<sup>y</sup> 収穫時の果重に対する調査時の果重の減少率

<sup>x</sup> 5段階評価 5:良 4:やや良 3:並 2:やや不良 1:不良

<sup>w</sup> 優れる、やや劣るが問題ない、多少問題あり、×商品性なし

収穫日:2002年10月1日 追熟後の条件:20 一定

表3 セイヨウナシ「メロウリッチ」の交雑和合性 (山形園試、2002年)

種子親 ( )	花粉親 ( )	供試花数	結実率 (%)	種子数 /果	交配年
メロウリッチ	オーロラ	46	96	6.3	1998
パートレット	メロウリッチ	30	80	9.5	2000
ゼネラル・レクラーク	メロウリッチ	30	93	6.4	2000
バラード	メロウリッチ	30	100	6.5	2000
ラ・フランス	メロウリッチ	48	98	6.9	1999
シルバーベル	メロウリッチ	30	100	7.8	2000
ル・レクチエ	メロウリッチ	50	82	6.6	1999
グルー・モルソー	メロウリッチ	44	84	8.0	1999



図1 セイヨウナシ「メロウリッチ」の果実

[その他]

研究課題名: 西洋なしオリジナル優良品種の開発

予算区分: 県単

研究期間: 1984~2006年度

研究担当者: 黒田潤、矢野和男、阿部芳幸、安藤栄壽、米野智弥、丸川崇

発表論文等: 品種登録出願(2007.11.9)、出願番号「第21659号」、出願公表(2008.2.19)