

促成栽培における多久市桐岡地区在来ナス品種「桐岡なす」の特性

○木下剛仁・堤健二<sup>1)</sup>・西美友紀・中島寿亀  
(佐賀農業セ、<sup>1)</sup>佐城普及セ)

【目的】

「桐岡なす」は佐賀県多久市桐岡地区で古来より受け継がれてきた伝統野菜の一つであり、夏秋栽培による自家消費用として細々と維持されてきた。露地栽培では果実が大きくてボリューム感があり、肉質は緻密で果皮は柔らかく、食味が良好と言われているが、促成栽培における特性は明らかでない。そこで、伝統野菜としての利用拡大を目的に、県内の主力品種「筑陽」を対照として、促成栽培における「桐岡なす」の特性を把握する。

【材料および方法】

供試品種を「桐岡なす」、対照品種を「筑陽」とし、2007年9月13日に台木「台太郎」に接ぎ木した苗を佐賀県農業試験研究センター内ビニルハウスに定植した。畦幅は160cm、株間は60cmの4本仕立てとした。供試数は各品種5株とし、生育、収量および品質等の形質について特性調査を行った。

【結果および考察】

生育特性を表1に示した。「桐岡なす」の草勢は、「筑陽」よりやや弱く、節間長は「筑陽」と同等であった。早晩性は、「筑陽」よりやや遅い早生タイプであった。果実は、「筑陽」が黒紫色の長形であるのに対し、「桐岡なす」が赤紫色の長卵形であった。果頂部の形は、「桐岡なす」が平滑、「筑陽」がやや尖っていた。

果実特性を表2に示した。促成栽培の期間中、いずれの時期においても、「桐岡なす」は「筑陽」より果長が短いものの、首部および尻部の径が大きく、一果重が重く、ボリュームのある果実であった。

収量特性を図1に示した。「桐岡なす」は、厳寒期である2月および春先の4月の商品果収量が「筑陽」に対してやや劣る傾向が見られ、促成栽培期間（10月～5月）を総合して「筑陽」対比97の収量性を示した。

食味特性を表3に示した。供試した3料理法に共

通して、「桐岡なす」は肉質が柔らかい評価であった。特に、「焼き茄子」では果肉が鮮緑色を呈していることから外観評価が高く、「筑陽」と比較して有意に優れており、上記の用途に適性が高いと考えられた。

以上の結果から、「桐岡なす」は、促成栽培における収量性が「筑陽」にやや劣るものの、ボリュームの有る果実を収穫でき、「焼き茄子」における食味評価が高いメリットも有することから、夏秋栽培と併せた周年供給により、伝統野菜として利用の拡大が図れる可能性が示された。

表1 「桐岡なす」の生育特性

品種名	草勢	節間長	早晩生	果形	果色	果頂部の形
桐岡なす	やや弱	中	早生	長卵	赤紫	平滑
筑陽	中	中	極早生	長	黒紫	やや尖

表2 「桐岡なす」の果実特性

品種名	重量 (g)	果長 (cm)	首部径 (mm)	尻部径 (mm)
桐岡なす	193	18.9	41	65
筑陽	132	22.1	33	45

注1) 調査は平成19年11月～平成20年5月に行い、平均の値を示した。

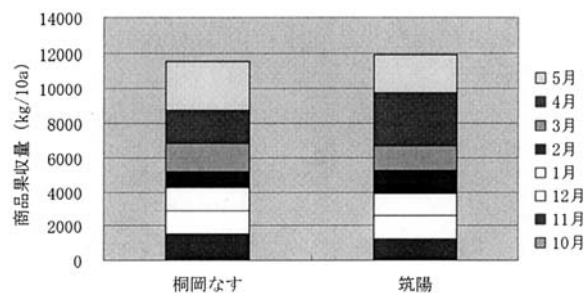


図1 「桐岡なす」の収量特性

表3 「桐岡なす」の食味特性

料理名	パネラー数	総合	外観	肉質	甘み (みずみずしさ)	味
焼き茄子	11	+0.364	+1.000 **	-1.182 **	+0.091	+0.000
素揚げ	14	+0.000	-0.462	-0.643 *	+0.000	+0.071
浅漬	25	-0.320	-1.080 **	-0.680 **	+0.080	-0.160

注1) 調査は平成20年2月に行った。  
2) 基準品種を「筑陽」とした。  
3) 浅漬は甘みの代わりにみずみずしさを評価した。  
4) 総合、外観、甘み、みずみずしさおよび味は劣一優を-2～+2で評価した。  
5) 肉質は柔一硬を-2～+2で評価した。  
6) 外観は主に果肉の色を評価した。  
7) \*および\*\*は、5%および1%水準で有意差があることを示す。