

育成者インタビュー ～新品種育成の経緯と品種の特徴～



「かおりん（品種名：埼園い1号）」「あまりん（品種名：埼園い3号）」の育成者のひとり、農業技術研究センター品種開発・ブランド育成研究担当野菜研究の尾田専門研究員に2品種の育成の経緯やそれぞれの品種の特徴について聞きました。

○ 新品種育成のきっかけを教えてください。

育成を始めた平成20年ころは、埼玉県ではイチゴの摘み取り観光農園が増えてきた時期になります。当時、県内の観光農園で栽培されていたイチゴは、他の県で育成された品種で、生産者からは埼玉県ならではの品種を求める声が多くあったことがきっかけです。



○ 新しい品種を作るには、何年もかかると聞きますが、「かおりん」「あまりん」を育成したときに苦労したことや大変だったことを教えてください。

良い品種を作るには、数多くの候補の中から選ぶのが重要です。ですが、限られた施設の中で効率よく候補を育てるのが難しかったです。「かおりん」「あまりん」の育成には約8年かかりました。

「かおりん」「あまりん」の育成では、味を重視しましたので、候補の果実を食べて選んでいきました。とにかく沢山の果実を食べなければならなかったので、お腹がいっぱいでもさらにイチゴを食べなければならず、また、おいしい果実だけでなく、中には「苦い」「味が無い」「嫌な臭い」の果実もあり、つらい記憶が残っています。

○ 「おいしさ」も育種目標のひとつですが、イチゴのおいしさはどのように調べるのですか。

おいしさの構成要素として様々な要素がありますが、特に「糖度」と「酸度」が重要な構成要素として挙げられると思います。また、この2つのバランスも重要です。「糖度」はBrix（ブリックス）値、「酸度」はクエン酸換算当量%を指標として調査します。

これらの指標は、機器を使って測定をしますが、一番早いのは食べてみることです。

- 食味自慢の「かおりん」「あまりん」を、消費者の方によりおいしく食べていただくために、それぞれの品種の食べ頃の果実の見分け方を教えてください。

「かおりん」「あまりん」に限ったことではありませんが、寒い時期は、果実が甘くなりやすくなります。

「かおりん」は、ヘタ下まで十分赤くなっている果実が食べ頃です。

「あまりん」もヘタ下まで赤くなっているものが甘く感じますが、少し白い部分があっても酸味があり、おいしいです。



- 一番好きなイチゴの品種は何ですか。

「とちおとめ」や「ひのしずく」、「古都華（ことか）」などです。

- イチゴ以外に興味のある品目があれば教えてください。

強いて言えば、梨です。



- イチゴのおすすめの食べ方はありますか。

採りたての果実を生で食べるのが一番だと思いますが、砂糖少なめのジャムにしてアイスにかけてもおいしいと思います。

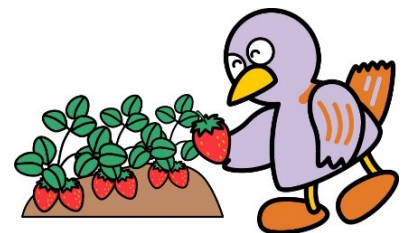
- 「かおりん」「あまりん」のセールスポイントはどこですか。

「かおりん」は、強い甘味に酸味のアクセントがあり、濃厚な味を楽しめます。果皮が丈夫で少々の揺れでは痛まないところです。

「あまりん」は、甘味と酸味の絶妙なバランスが、また食べたいと思わせます。果実の形も整っており、並べると非常に見栄えのする品種です。

- 次はどのようなイチゴを育種したいと考えていますか。

皆さんにおいしいと言っただけなのは勿論ですが、収穫時期が早くて、たくさん採れる品種を目指していきたいと思っています。



作成：

埼玉県農業技術研究センター品種開発・ブランド育成研究担当、生産振興課総務・野菜担当