

[成果情報名] 加工原料に用いることを目的としたスモモ「ハリウッド」の果実特性

[要約]スモモ「ハリウッド」はアントシアニン含量が高く、無摘果で栽培することで高収量を得ることができる。果実重、糖度、pH、アントシアニン含量は満開 114 日後まで上昇し、満開 106 日後には離核率が 100%に達する。

[キーワード]スモモ「ハリウッド」、加工原料、アントシアニン

[担当]農林技術開発センター・果樹研究部門・ビワ・落葉果樹研究室
農林技術開発センター・研究企画部門・食品加工研究室

[連絡先]（代表）0957-55-8740

[区分]果樹

[分類]指導

[背景・ねらい]

スモモの受粉樹として導入されている「ハリウッド」は果実品質が悪く、果実の市場性は低い。しかし、成熟期には果皮・果肉共に濃紅色となり、ジャムなどに加工した場合にも濃紅色を留めるため、加工原料としての利用が期待される。そこで、加工原料に用いることを目的としたスモモ「ハリウッド」の果実特性を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 「ハリウッド」の成木（高接 8 年目）を無摘果で栽培した場合の収穫量は、6.0kg/m²程度であり、高収量を得ることができる（表 1）。
2. アントシアニン含量は満開 114 日後まで上昇し、生食用品種である「ソルダム」および「太陽」の成熟期の含量と比較して 7 倍以上の含量となる（表 2）。
3. 果実重、糖度、pH は満開 114 日後まで上昇し、満開 106 日後には離核率が 100%に達する（表 3）。

[成果の活用面・留意点]

1. 収穫量および果実品質については、農技セ果樹研究部門（大村市鬼橋）で摘果を行わず、簡易雨よけ棚仕立てで栽培したデータである。
2. 「ハリウッド」の県内での生産量は長崎地域、県央地域、島原地域を中心に1,000kg程度あり、その大部分は自家消費および廃棄処分されている。

[具体的データ]

表1 無摘果栽培による「ハリウッド」の着果量および収穫量の生食用品種との比較^z

ハリウッド		ソルダム	太陽
着果量 ^y (果/m ²)	収穫量 (kg/m ²)	収穫量 (kg/m ²)	収穫量 (kg/m ²)
197	6.0	2.9	2.8

^z: 「ソルダム」「太陽」については2011年農技セ果樹実績。5月中旬までに30果/m²程度に摘果。

^y: 50cm四方を4ヶ所調査した値から算出

表2 「ハリウッド」のアントシアニン含量の推移および生食用品種との比較^z

	満開後日数 (日)				ソルダム	太陽
	86	96	106	114	(満開119日後)	(満開130日後)
アントシアニン含量 (mg) ^z	4.7	6.8	27.1	45.6	5.9	6.1

^z: 生重100g当りのシニジン-3-グリコシド相当量。「ソルダム」「太陽」については成熟期データ。

表3 無摘果栽培による「ハリウッド」果実品質の推移

	満開後日数 (日)				
	86	96	106	114	119
果実重 (g)	18.3	27.5	32.1	36.4	29.9
糖度 (Brix)	6.6	6.6	9.1	10.6	- ^z
pH	2.96	3.28	3.82	4.21	-
離核率 (%)	0	25	100	100	100

^z: 果汁が得られなかったため、糖度、pHは測定不可能

[その他]

研究課題名: 新規品目の提案型PRと普及・定着ならびにそのための基礎的調査 (スモモ・ハリウッド)

: 基金事業

予算区分: 県単

研究期間: 2011年度

研究担当者: 石本慶一郎、濱邊薫、谷本恵美子、西幸子