

## 夏に収穫する美味しいイチゴ

一般的に作られているイチゴは、秋になって気温が下がり、昼間の長さが短くなると花芽を作る性質（一季成り性）を持っているため、夏秋期の生産は少なくなっています（図）。このため、夏から秋にかけて洋菓子などに使われているイチゴは、かなりの部分を海外からの輸入品（約3千トン）に頼っており、この時期の甘くて鮮度がよい国産イチゴは洋菓子メーカーなどからの要望が高く、高値で取引されています（図）。

こうしたことから、一年中花を咲かせ夏秋期にも実をつける性質（四季成り性）を持ったイチゴ品種が注目されています。我が国における四季成り性品種の育成は、1950～60年代に育成された「大石四季成1号」や「大石四季成」に始まりました。その後、「大石四季成」の系統や他の遺伝資源を活用して現在の四季成り性の主要品種「ペチカ」などの様々な品種が育成されるようになりました。その中でも（独）農研機構東北農業研究センターが約10年を費やして育成し、2007年に品種登録した四季成り性品種「なつあかり」（写真）や「デコルージュ」は高品質な品種として期待されています。「なつあかり」は大粒で糖度が高く、食味が優れている品種です。「デコルージュ」は果実の外観が美しいことに加え、果実が硬く日持ち性が良い品種です。現在、四季成りイチゴは北海道や東北地方を中心に全国で約80haの作付けがありますが、その中で「なつあかり」と「デコルージュ」は青森県や岩手県で栽培（約1ha）が始まっており、今後、これを起爆剤として普及が拡大すると期待されています。

また、通常の一季成り性品種の苗を6月から約1ヶ月間の短日処理（日光を遮蔽して、イチゴに昼間の長さを短く感じさせる処理）を行うことで9月から収穫する栽培技術や、苗を冬季に休眠させ7月から収穫する栽培技術も開発されています。これらの技術はいずれも気候が涼やかな地域で有効に利用できるものです。

今後、四季成り性品種や夏秋どりイチゴ栽培技術の活用が進み、夏に国産の美味しいイチゴが生産・供給される日も遠くないと考えています。（農林水産技術会議事務局 研究専門官 中畝良二）

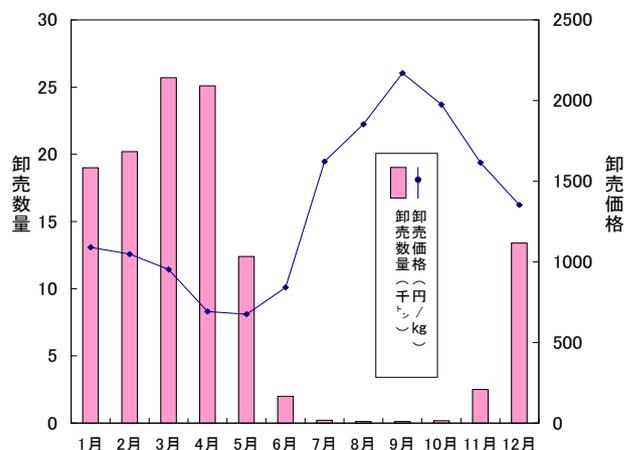


図 主要卸売市場におけるイチゴ卸売数量と卸売価格（平成21年農林水産統計より作成）

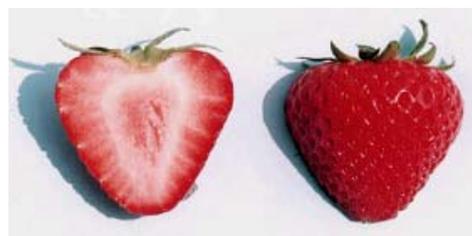


写真 四季成り性品種「なつあかり」