

‘湯浅なす’の青果販売用果実の生産に適した誘引・摘葉方法と台木品種の検討

農業試験場 栽培部 矢部 泰弘

1. はじめに

和歌山県有田郡湯浅町とその近隣地域では、地域特産品である金山寺味噌の具材の一つとして、古くから在来種である‘湯浅なす’（図1）が栽培されてきた。従来、‘湯浅なす’は金山寺味噌の加工原料としての利用が中心であったが、現在は消費拡大の一環として、青果販売の取り組みが行われている。しかし、‘湯浅なす’は青果販売を行うには果実の秀品率が低いという問題がある。‘湯浅なす’の茎は開張性であり、葉は大きく（図2）、果実の収穫サイズも大きい。そのため、果実への日射不足による着色不良果や、茎葉の擦れによる傷果、草勢の低下によるつや無し果などが発生しやすい。そこで、本研究では‘湯浅なす’の青果販売用果実の生産に適した誘引・摘葉方法と台木品種について検討した。

2. 誘引方法と果実の収量・品質

誘引方法を、①ひも誘引（畝の両側、高さ約1.5mに張った鉄管からひもで吊り下げ、主枝4本仕立てにする）、②4本支柱（株元に4本の支柱を斜めに差し込み、枝を支柱に這わせて主枝4本仕立てにする）、③1本支柱（株元に支柱を立て、支柱の頂点からひもを使って、主枝4本を吊り下げる）の3つとした。2013年5月13日に場内露地圃場に定植し、栽培試験を実施した。総収量は4本支柱区が最も多く、ひも誘引区、1本支柱区は同程度であり、青果用果実の収量は、ひも誘引区、4本支柱区、1本支柱区の順に多くなった（図3）。ひも誘引4本仕立ては、茎葉の間隔を適度に広げ、草勢の維持を図りやすいと考えられた。

3. 摘葉程度と果実の収量・品質

摘葉方法を、①摘葉区（整枝、切り戻し、着果節の直上の葉1枚を摘葉）、②1/2摘葉区（整枝、切り戻し、2果につき1枚摘葉）、③ふところ摘葉区（整枝、切り戻し、主枝の分枝部から上50cmを摘葉）、④無処理区（整枝、切り戻し無し、摘葉無し）の4つとした。2015年4月28日に場内露地圃場に定植し、栽培試験を実施した。整枝は吊り下げひも誘引、主枝4本仕立てとし、主枝の古葉は随時摘葉を行った。総収量は無処理区が最も多く、摘葉区と1/2摘葉区が同等程度、ふところ摘葉区は最も少なかった。青果用果実の収量は、摘葉区と1/2摘葉区が同等程度で最も多く、次いでふところ摘葉区、無処理区の順であった（図4）。摘葉区と1/2摘葉区で着色不良果が減少した（データ省略）。

4. 接ぎ木栽培用の台木品種の選定

試験区として、①トナシム区（‘トナシム’（タキイ種苗）を台木に用いて栽培）、②トルバム区（‘トルバム・ビガー’（タキイ種苗）を台木に用いて栽培）、③自根区（接ぎ木を行わない）の3つを設けた。2013年5月13日に場内露地圃場に定植し、栽培試験を実施した。整枝は吊り下げひも誘引、主枝4本仕立てとした。‘トナシム’、‘トルバム・ビガー’の両台木とも、接ぎ木の活着率は100%であった（表1）。青果用果実の収量はトナシム区で他の2区に比べて多くなった（図5）。トナシム区でつや無し果が減少した（データ省略）。

5. まとめ

以上の結果から、‘湯浅なす’の青果販売用果実の生産には、接ぎ木の台木品種には‘トナシム’を用い、吊り下げひも誘引で主枝4本仕立て、1果あたり0.5~1葉の摘葉処理が適していると考えられた。

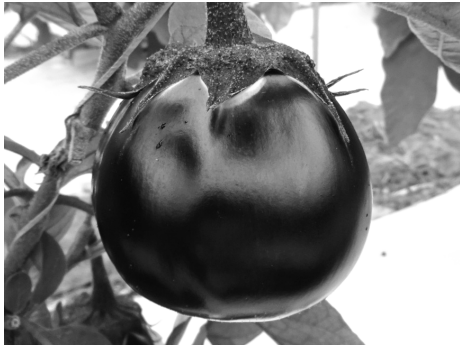


図1 湯浅なすの果実



図2 湯浅なすの草姿

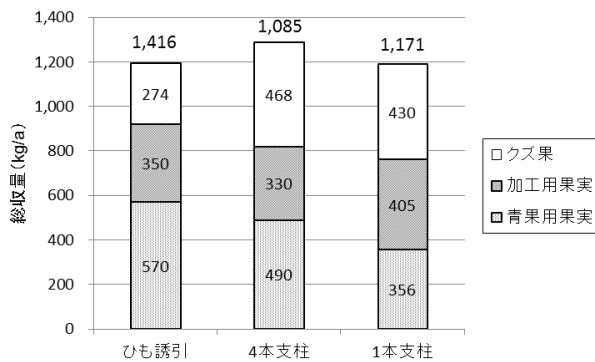


図3 整枝方法が収量・品質に及ぼす影響

注) は種日: 2013年3月5日
定植日: 5月13日
栽培概要: 畝幅180cm, 株間150cm, 1条植え
収量調査: 6月27日から10月21日にかけて週2回
行い、青果出荷規格(果重250g~320g)に適した果
実を青果用(無傷で虫害がなく、果形が丸い果実)、
加工用(乱形果、着色不良果)、クズ果(つや無し果、
裂果、虫害等)にわけて果実の個数と重量を測定した。

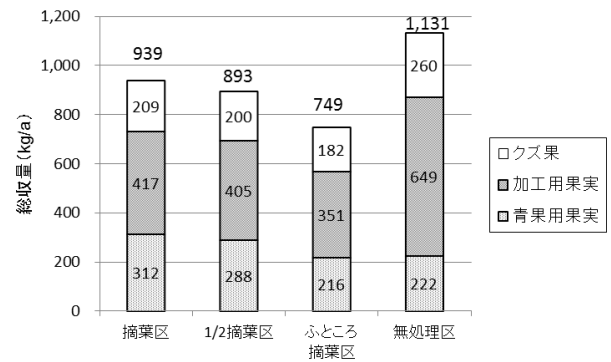


図4 摘葉処理が収量・品質に及ぼす影響

注) は種日: 2015年2月10日
定植日: 4月28日
栽培概要: 畝幅200cm, 株間150cm, 1条植え
収量調査: 6月22日から10月19日にかけて週2回
行った。調査方法は図3と同じ。

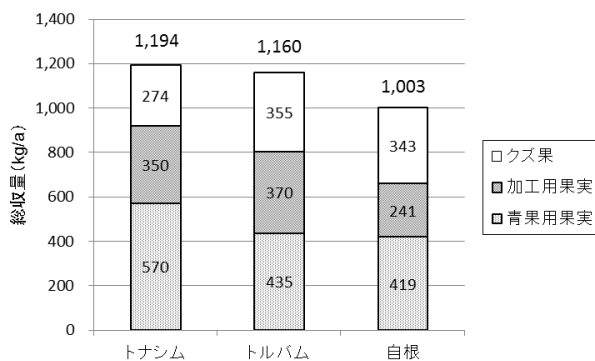


図5 台木の種類が収量・品質に及ぼす影響

注) 図3と同じ。

表1 湯浅なすの接木における活着率

台木品種	供試株数(株)	活着率(%)
トナシム	40	100
トルバム・ビガー	38	100

注) 図3と同じ。