



静岡県農林技術研究所  
品質・商品開発科  
主任研究員  
望月 麻衣

最新研究紹介

静岡イチゴの新品種「きらび香」は、  
高糖度で香り高い逸品!

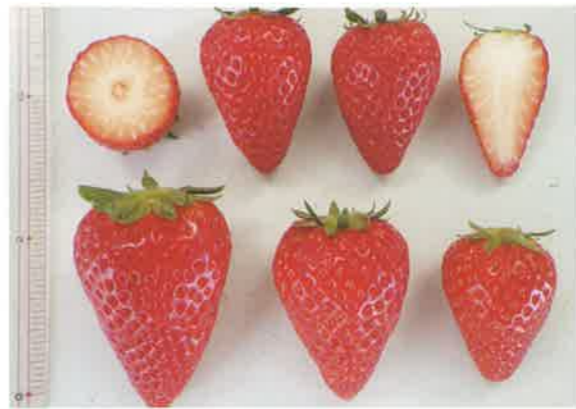


写真1 宝石のような輝きを放つイチゴ新品種「きらび香」

1 はじめに

近年、店頭に並んでいるイチゴは、品種が豊富でどの品種を購入しようか迷ってしまうことはありませんか？現在、出回っているイチゴの品種は、国や各県で育成されたものがほとんどです。静岡県でも以前からイチゴの品種育成を行い、数々の品種を誕生させています。

本県のイチゴ主力品種は、現在、栽培面積の約8割を占める「紅ほっぺ」ですが、本格的な普及から10年が経過し、新たな本県オリジナル品種の育成が望まれていました。

2 収穫シーズンを通して安定した食味の「きらび香」

イチゴの食味で、最も重要となる糖度について、収穫シーズンである12月、2月、4月の計3回、「紅ほっぺ」と比較しながら調査を行いました。図1に示すように、「きらび香」の糖度はシーズンを通して9.5(Brix%)程度と安定して高く、同時期に収穫した「紅ほっぺ」と比べても高い傾向にあります。イチゴの糖度は、9.0(Brix%)以上あれば美味しく合格点だと言われていますので、「きらび香」はいつ食べても満足いく糖度であることがわかります。酸度についても調査したところ、「紅ほっぺ」よりも低く、シーズンを通して変動が少ないことがわかりました。

イチゴの食味を示す指標のひとつに、「糖酸比(糖度/酸度)」があります

株の中から、このほど新品種「きらび香」を誕生させました(写真1)。「きらび香」の外観品質は、きらび香とした宝石のような光沢が特徴です。このたび、内容品質である糖度、酸度、香り等について詳しく把握するため、時期別に調査を行いましたので、新品種「きらび香」の果実特性について御紹介いたします。

3 若い果実でも糖度が高い「きらび香」

「きらび香」はシーズンを通して糖酸比が12以上と高く、とくに2月収穫で高くなりました(図2)。2月は厳寒期にあたり、気温が低く、イチゴの着色(成熟期間が長くなります。そのため、ゆっくり時間をかけて糖分を果実に蓄積することになるため、糖酸比が高くなる傾向にあります。糖酸比は12以上が美味しいイチゴとされていますので、「きらび香」は、どの時期に食べても美味しくいただけるイチゴといえます。

次に、「きらび香」の糖度について、



図1 「きらび香」の時期別の糖度と酸度<sup>1)</sup>  
(比較品種「紅ほっぺ」)  
1) 摘花処理後の果実を供試した

収穫時の着色程度別に調査を行いました。この調査は、生産者の方々が収穫をする際、荷痛み軽減等の面から10分着色(完全着色)よりもやや早く収穫する場合がありますを考慮し行いました。

図3に示すように、「きらび香」の着色程度別糖度は、5分着色の若い果実でも8.0(Brix%)以上と高いことがわかりました。とくに、4月の5分着色果は9.0(Brix%)と高く、春季に荷痛み軽減等の面から5分、8分着色で収穫しても、高糖度の果実を出荷できることを考えられます。

4 「きらび香」の甘さの成分(糖組成)を解析

前述したとおり「きらび香」は糖度

が高い品種ですが、甘さの成分(糖組成)についてさらに調査を行いました。糖の成分には、主にスクロース(シロ糖)、グルコース(ブドウ糖)、フルクトース(果糖)がありますが、「きらび香」では、調査したいずれの時期でも、フルクトースの含有率が最も高く、とくに4月には約40%を占めました(図4)。フルクトースは、甘味度が高い成分であり(スクロースの甘味度の約1.7倍といわれます)、「きらび香」の甘さの要因は、フルクトース含有率の高さが一因であると思われる。

5 甘くアップル感のあるフルーティーな香りを持つ「きらび香」

「きらび香」を食べると、何とも言えない良い香りが口の中いっぱいに広が

6 おわりに

新品種「きらび香」の果実特性は、  
1 キラキラとした宝石のようない「輝き」  
2 品の良い「甘み」  
3 フルーティーな「香り」  
というキーワードで表せます。  
今回明らかとなった「きらび香」の

ります。この香りについて分析したところ、「きらび香」を代表する香気成分のフラネオールや2-5-ジメチル4-メトキシ3-(2H)-フランを、「紅ほっぺ」よりも多く含んでいることがわかりました。さらに、アップルやバナナのようなフルーティーな香気成分も多く含まれており、これらは「きらび香」の香気特徴づける主要な成分であると考えられます(表1)。

魅力となる特徴は、作り手である生産者をはじめ、売り手である流通関係者、そして買い手である消費者のみなさんに、広く知っていただくためにPRに努めてまいりたいと考えています。「きらび香」の生産はまだ始まったばかりですが、今後、多くの皆様に、「きらび香」のファンとなっていただけるよう、関係者一丸となって普及を図ってまいります。

連絡先 磐田市富丘678-1  
静岡県農林技術研究所  
品質・商品開発科  
agihinsitsu@pref.shizuoka.lg.jp

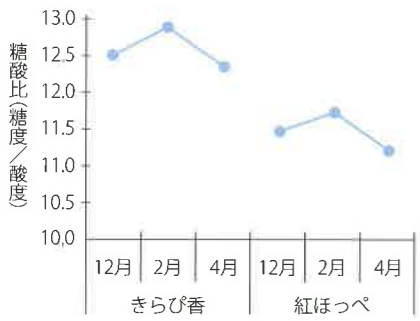


図2 「きらび香」の時期別の糖酸比<sup>1)</sup>  
(比較品種「紅ほっぺ」)  
1) 摘花処理後の果実を供試した

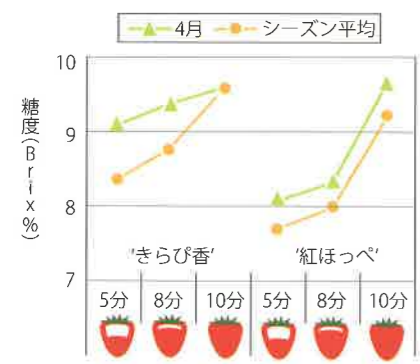


図3 「きらび香」の着色程度別の糖度<sup>1)</sup>  
(比較品種「紅ほっぺ」)  
1) 摘花処理後の果実を供試した

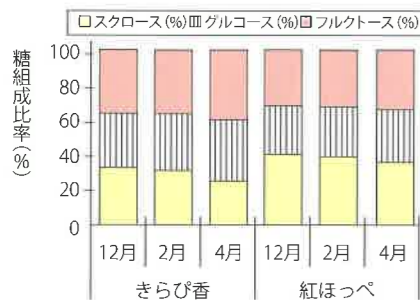


図4 「きらび香」の時期別の糖組成<sup>1)</sup>  
(比較品種「紅ほっぺ」)  
1) 摘花処理後の果実を供試した

表1 「きらび香」の香りを代表する香気成分(抜粋)

成分名	香調	紅ほっぺとの対比(倍)
イソ吉草酸エチル	アップル様、フルーティー	15.1
酢酸イソアミル	バナナ様、フルーティー	8.5
フラネオール	イチゴ様、甘い	8.2
2,5-ジメチル4-メトキシ3-(2H)-フラン	イチゴ様、キャラメル様、甘い	4.0
酢酸イソプロピル	フルーティー	3.8
ゲラニオール	フローラル、バラ様	3.2
酪酸エチル	バナナ様、パイナップル様	3.2
γ-デカラクトン	ピーチ様、甘い	3.5