

おうとう「HC10」

1 特性の概要

(1) 来歴

おうとう「HC10」は、大玉で食味が優れる「南陽」を種子親、大玉で食味および着色が優れ、果肉が硬い「紅てまり」を花粉親として2002年に人工交配を行い作出した系統である。2013年に、着果性、耐寒性が優れ果実が大きく豊産性である個体「60-18」を選抜し、2014年から「HC10」として検討を進めてきた。

(2) 特性

収穫始期は「南陽」並の“晩生”であり、調査年次における積算収量は「南陽」より明らかに多い。果実の大きさは「南陽」よりやや大きく、果皮の着色の多少は「南陽」より多く、酸度および糖度は「南陽」より高い。果皮の色は、「南陽」の“淡赤”に対し“濃赤”で、核の大きさは「南陽」よりやや小さい“小”である。S遺伝子型は S_1S_3 で、「佐藤錦」をはじめとするほとんどの栽培品種と交雑和合性である(表1)。果実の食味は「南陽」より優れる(表2)。

表1. 「HC10」の特性一覧

調査地	育成地 ¹⁾ (中央農試)			現地試験 ¹⁾						
				深川市			増毛町		余市町	
調査年次	2019～2021年			2019～2021年			2019～2021年		2019～2021年	
系統・品種名 項目	HC10	佐藤錦 (標準)	南陽 (対照)	HC10	佐藤錦 (標準)	南陽 (対照)	HC10	佐藤錦 (標準)	HC10	紅秀峰 (比較)
収穫始期の早晚性	晩	中	晩							
収穫始期(月/日)	7/17	7/3	7/18	7/24	7/7	7/19	7/14	6/29	7/15	7/7
積算収量(kg/樹) ²⁾	10.4	19.2	5.3	13.7	7.8	5.0	6.0	7.1	40.1	38.7
果実の大きさ(g)	10.7	7.6	9.6	10.1	5.7	8.8	9.9	4.6	10.8	8.9
果皮の着色の多少 ³⁾	3.7	3.9	2.3	2.6	2.8	1.5	3.9	3.3	4.1	3.9
酸度(g/100ml)	0.60	0.56	0.51	0.60	0.66	0.48	0.66	0.50	0.51	0.56
糖度(° Brix)	21.5	18.4	19.9	20.0	18.7	18.1	21.9	16.1	20.3	23.2
果皮の色	濃赤	赤	淡赤							
核の大きさ	小	中	やや小							
S遺伝子型	S_1S_3	S_3S_6	S_3S_6							

1) 2014年定植(増毛町は2015年)、台木「コルト」、雨よけ施設下で栽培。

2) 調査年次における積算値。果実の大きさに、一樹あたりの結実数の平均値を乗じて算出。

3) 着色した果皮の割合を5段階の達観調査で評価(1少～5多)。

(3) 長所及び短所

- 「南陽」と比較して
- 長所
1. 大玉で、果皮の着色が良く、食味が優れる。
 2. 基幹品種の「佐藤錦」と交雑和合性である。
- 短所
- なし

(4) 用途

生食用

2 候補理由

おうとうは、北海道果樹における基幹品目のひとつであり、販売単価が高く、府県産品と同程度の価格が期待できる品目である。令和3年に策定された北海道果樹農業振興計画では、授粉樹の適正配置による結実確保と良食味品種の導入等による生産の拡大が推進されており、基幹品種の「佐藤錦」と交雑可能な良食味品種が求められている。

北海道の主な栽培品種は、栽培面積の約5割を占める中生の「佐藤錦」に加え、中生で耐寒性の強い「北光」、晩生で大玉の「南陽」であるが、それぞれ優れた特性を持つ反面、改良すべき点も多い。中でも「南陽」は、「佐藤錦」とS遺伝子型が同一であるため交雑不和合であり、互いに授粉樹として機能しないことから果実生産の不安定要因となっている。また、果皮が着色しにくく、果肉が軟らかいため輸送性に劣る等、果実品質上の問題もある。

「HC10」は、北海道での収穫始期が7月中下旬の晩生系統である。「南陽」と比べて大玉で、果皮の着色が良く、果肉が硬く、食味に優れるため、「南陽」と同等以上の販売価格が期待できる。S遺伝子型は S_1S_3 で、「佐藤錦」をはじめほとんどの栽培品種と交雑和合性であるため、園地の受粉環境を改善し、他品種の結実確保にも貢献出来る。

以上から、「HC10」を「南陽」の大部分に置き換えて普及することで、道産おうとうの高品質化が図られるとともに、授粉樹として基幹品種である「佐藤錦」の安定生産にも寄与できる。また、市場出荷だけでなく、観光果樹園や直売所での品目の多様化にも寄与し、北海道におけるおうとうの栽培振興に貢献できる。

3 普及

(1)栽培適地

北海道

(2)普及見込み面積

50ha（作付総面積552ha(令和2年)、9.1%）

(3)北海道農業試験会議（成績会議）における判定

普及奨励事項

4 その他特記事項

(1)降雨に当たると果実品質の低下を招くので、雨よけ施設下で栽培する。

(2)果実の着色が先行するため早期収穫を避け、食味を確認して収穫する。

5 参考データ

表2. 果実の食味試験結果（中央農試）

系統・ 品種名	年次	調査果実 の収穫日	外観評価 ¹⁾	食味評価 ¹⁾	総合評価 ¹⁾
		(月/日)			
HC10	2020	7/22	4.0	4.8	4.6
	2021	7/21	4.5	4.1	4.1
	平均		4.3	4.4	4.4
南陽	2020	7/22	(3.0)	(3.0)	(3.0)
	2021	7/21	(3.0)	(3.0)	(3.0)
	平均		(3.0)	(3.0)	(3.0)

1) 評価者：中央農試職員（2020年：31人、2021年：12人）、「南陽」を3とした時の相対評価（1不良～3南陽並～5良）。

(写真)

おうとう 「 HC10 」



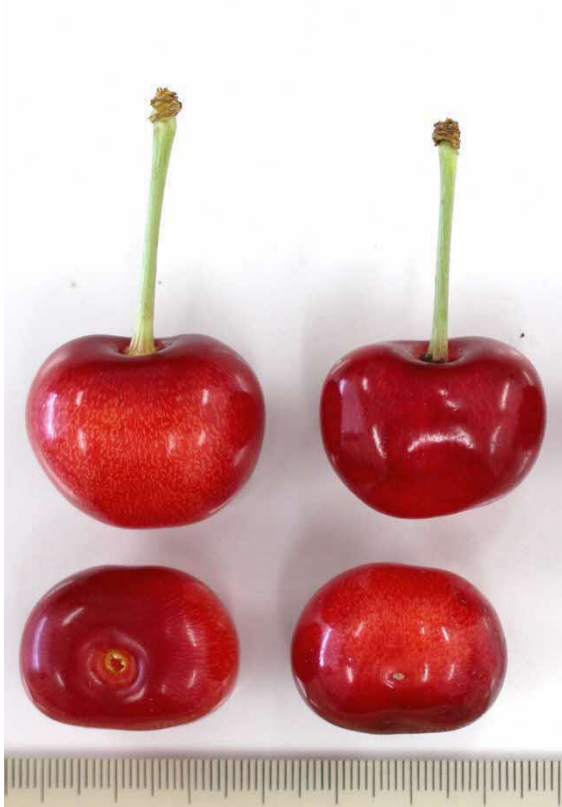
「HC10」



「南陽」

写真1 樹姿

(令和3年7月21日 中央農業試験場で撮影)



「HC10」



「南陽」

写真2 果実

(令和3年7月21日 中央農業試験場で撮影)