

新品種キウイフルーツ「東京ゴールド」の品種特性

菊池知古・河野 章
(園芸技術科)

【要 約】果肉が黄色い「東京ゴールド」は、逆涙型の外観的特徴を持ち、糖度が高く、酸味が弱く食味が良い。貯蔵性も高く、クリスマス・年末の販売も可能である。

【目 的】

都内では約 20ha の圃場で年間 200 トンのキウイフルーツが生産されており、販売形態は生食用として地方発送、直売がほとんどである。栽培されている主な品種は果肉が緑色系の「ヘイワード」だが、強い酸味が残らず、生食用として適する黄色系の品種が望まれている。果肉が黄色く、酸味の弱い本品種「東京ゴールド」を東京オリジナルブランドとして品種登録し、都内キウイフルーツ栽培農家の一層の振興を図る。

【方 法】

灰色低地土圃場の「東京ゴールド、ホート 16A、ヘイワード」を用いた。2007 年・2008 年に、国の「特性表」に基づき各項目を測定した。貯蔵性については果実が硬い状態の 11/6 に収穫・冷蔵(5℃)保存開始し、追熟は 12/16 エチレン処理(21℃の室温)し、12/28 に果実品質を測定した。また現地試験圃場(三鷹市・生産者圃場)にて栽培特性を調べた。

【成果の概要】

- 1) 本品種「東京ゴールド」は果肉色が黄色で逆釣鐘型(逆涙型)で、ニュージーランドのゼスプリ社で育種された「ホート 16A(ゼスプリゴールド)」に類似しているが、特性を異にする。後者は都内での開花期が非常に早く、人工受粉を工夫・徹底しないと結実率が低い可能性がある。これに比べ「東京ゴールド」は、都内における多くの他品種と同時期に開花し、都内で栽培されている主な品種「ヘイワード」に比べ、強い酸味が残らず甘味が強い(表 1, 図 1)。
- 2) 「東京ゴールド」は花房着生数が多く側花も多いので、摘蕾、摘果に労力を要する可能性がある(図 2)。しかし、多着果(無摘果)でも果実が十分に肥大することが現地試験圃場で確認されており、今後、作業量・収穫量の両面から、また樹勢を考慮した適正着果量を判断する(図 3)。
- 3) その他の茎・葉、花、果実の品種特性比較を国の「特性表」に則って行なったところ、「ホート 16A」との特性差異が明確になり、また栽培現場において判断の基準となり得る「ヘイワード」との特性差異も示された(表 2, 表 3, 表 4)。
- 4) 収穫後、追熟せずに冷蔵保存した場合、約 50 日後でも自然追熟状態で 100%健全に保存され、糖度、酸度の測定値(表 5)および女性 9 人(10~50 歳代)、男性 8 人(20~60 歳代)の食味調査から、人工的な追熟処理の有無にかかわらず生食に適すると判断された。
- 5) まとめ: 果肉が黄色い「東京ゴールド」は、逆涙型の外観的特徴を持ち、「ヘイワード」に比べ糖度が高く酸味が弱く、食味が良い。また、貯蔵性も高く、クリスマス・年末の販売も可能である。

表1 開花特性および果実特性

品 種	開花期	収穫始	果形	果肉色	平均果重(g)	糖度 (Brix%)	酸度 (%)
東京ゴールド	5月中旬	10月下旬	逆釣鐘	黄	99.6(136.8)	14	0.92
ホート16A	5月上旬	[10月下旬]	逆釣鐘	黄	[70~90]	18.8	[0.6~0.8]
ヘイワード	5月下旬	11月中旬	広楕円	緑	134.7	11.2	1.26

()内平均果重：フルメット処理。 酸度：クエン酸換算。 []：香川県坂出市データ。



図1 「東京ゴールド」の果実(左：外観, 右：断面)



図2 「東京ゴールド」の花房

表2 茎・葉の特性比較

品 種	新梢葉腋のアントシアニン着色	新梢の毛じの密度	熟梢表面の白粉の多少	葉柄痕の深さ	若葉葉身の形	きょ歯の多少	成葉の葉形指数	成葉表面主脈上の毛じの密度	成葉葉柄の長さ(cm)	成葉の葉柄比率
東京ゴールド	無	粗	やや多	浅	円形	少	0.94	無	13.5	0.73
ホート16A	中	密	少	中	長楕円形	中	1.16	粗	8.6	0.5
ヘイワード	中	密	中	中	不等辺四	少	0.9	無	9.2	0.61

表3 花の特性比較

品 種	花穂の着生数(節/新梢)	側花の数(個)	花弁の彎曲	花弁の枚数	多花弁の多少	花弁の色	花柱の姿勢	花柱の曲がり	子房の形	子房切断面のアントシアニン着色
東京ゴールド	6.3	4.5	カップ状	6	5	乳白色	斜立	中	球形	無
ホート16A	4	0.6	平坦	8	100	黄白色	水平	弱	楕円形	有
ヘイワード	[5.0~5.9]	[1.4~1.8]	カップ状	—	—	乳白色	斜立	強	楕円形	無

[]：特性表「形質の定義」の値

表4 果実の特性比較

品 種	果頂部の形	果皮の色	果実表面の毛じ密度	果実の毛じの脱落の難易
東京ゴールド	突	暗褐色	粗	易
ホート16A	平坦	明褐色	極密	難
ヘイワード	平坦	緑褐色	密	難



図3 収穫期の「東京ゴールド」(現地試験圃場・無摘果)

表5 「東京ゴールド」の貯蔵性と果実品質

品 種	1果重(g)	糖度(Brix%)	酸度(pH)
冷蔵保存のみ	84.0	15.7	3.5
冷蔵保存+追熟	80.0	16.1	4.2