

八丈島におけるスイカの品種検討

野口 貴

(島しょ農林水産総合センター八丈事業所)

【要 約】肉質や糖度、果重などの特性から、‘紅まくら’が優れ、果重はやや小さいが‘祭ばやし 777、甘泉’も有望である。台木では‘タフネス’（共台）で果肉形質が優れる。

【目 的】

八丈島のスイカの収穫量は 30 t 前後で、野菜ではサトイモに次いで第 4 位、作付面積はダイコンに次いで第 5 位の重要な作目であるが、島内において品種比較の報告は見あたらない。そこで、8 月上旬どりにおける品種検討を行い、自給野菜の生産振興に資する。

【方 法】

台木品種‘FR きずな’（ユウガオ）および‘タフネス’（共台）を 2006 年 3 月 17 日に、スイカ品種‘味きらら’以下 10 品種を 3 月 20 日にセルトレイへ播種した。4 月 9 日にピン接ぎを行い、‘FR きずな’に接いだ 10 品種を 5 月 1 日に露地へ、両方の台木種に接いだ 5 品種を 5 月 10 日にハウス内へ定植した。露地では黒マルチを敷設し、うね幅 4.2 m、株間 1 m、1 区 3 株の 2 反復とし、5 月 8 日までキャップと不織布のトンネル被覆とを併用した。施肥は全量基肥で、窒素、リン酸、カリを成分量でそれぞれ 1.6、2.5、1.6kg/a とした。ハウスでは、うね幅 4.8 m、株間 1.3 m（黒マルチ敷設）で、施肥は各成分を 1.4、2.4、1.4kg/a とした。いずれも 5 本整枝 3 果どりを基本とし、着果後 40 日を目安に収穫した。

【成果の概要】

- 1) 果実の特性は品種によって大きく異なった(表 1)。この中で、果肉の空洞、黄帯、うるみ、種子部のゆるみの発生や腐敗など、障害の程度が小さい品種は‘祭ばやし 777、紅大、紅まくら、甘泉’であった。
- 2) 平均果重は‘富士光、紅まくら’、総収穫量は‘紅まくら’で高かった(図 1)。
- 3) 規格比率で L サイズ以上(6 kg 以上)の果実割合が 6 割を超えた品種は‘紅まくら、富士光、天竜 2 号’であった(図 2)。
- 4) 果実中央部の糖度で 12 度を超えた品種は‘紅まくら、祭ばやし 777、味きらら、甘泉’の 4 品種で、これらは種子部の糖度も 11 度以上となった(図 3)。
- 5) 果肉の硬さ(サクサク感)のある品種は‘味きらら’で、‘祭ばやし 777、紅まくら、紅大’がこれに続いた(図 4)。
- 6) 台木の種類とスイカ果実との関係では、品種にもよるものの、概ね共台の‘タフネス’で平均果重が高くなり、黄帯やうるみの発生が少なく果肉形質が優れた(表 2)。糖度も‘タフネス’で高い傾向にあった(図 5)。
- 7) 本試験ではつる割れ病の発生は認められず、台木の種類との関係は把握できなかった。
- 8) 以上、肉質や糖度、果重などの特性から、‘紅まくら’が優れ、果重はやや小さいが‘祭ばやし 777、甘泉’も有望である。台木では、組み合わせにもよるが、‘タフネス’（共台）で黄帯やうるみが少なく、果肉形質が優れる。

表1 スイカ各品種の果実特性(露地)

品種	商社 ^a	果高 (cm)	果径 (cm)	果高/ 果径比	花痕 部径 (cm)	果皮 厚さ (cm)	肉質の程度 ^b					ひび 入 ^c	腐敗 ^d 果率 (%)
							空洞	黄帯	うるみ	種子部 ゆるみ	肉色		
1 味きらら	大	22.9	22.2	1.03	2.7	1.4	14	15	15	33	80	3	16
2 夏武輝	夕	23.6	23.3	1.01	1.4	1.2	0	39	41	39	68	25	6
3 甘泉	丸	24.3	23.2	1.04	1.4	1.3	8	27	26	20	81	7	0
4 紅大	ナ	24.1	23.1	1.04	1.4	1.6	10	23	17	28	75	0	0
5 縞王M	大	26.4	24.0	1.10	1.2	1.6	0	34	13	19	69	0	11
6 縞無双	神	22.8	22.5	1.02	1.3	1.6	5	33	13	23	70	5	16
7 天竜2号	嶋	25.3	24.5	1.03	1.3	1.6	17	38	35	42	79	8	0
8 富士光	萩	25.9	24.6	1.05	1.4	1.6	21	38	11	38	72	9	0
9 紅まくら	夕	28.1	24.4	1.15	1.0	1.3	0	24	21	25	83	8	0
10 祭ばやし777	萩	26.0	24.7	1.05	3.7	1.4	0	6	25	25	78	0	0

a: 商社名 大(大和農園), 夕(タキイ種苗), 丸(丸種種苗), ナ(ナント種苗), 神(神田育種農場), 嶋(嶋崎種苗), 萩(萩原農場). b: 肉質の程度=Σ[[指数]×該当数/(4×調査数)]×100, 指数は0(症状無)~4(甚), ただし肉色は0(淡桃色)~4(濃赤色). c: 収穫当日において包丁を入れた際に果皮や果肉にヒビの入る程度を表しbの算出方法に準ずる. d: 収穫20日前以降に裂果や病害によって腐敗した果実の割合.

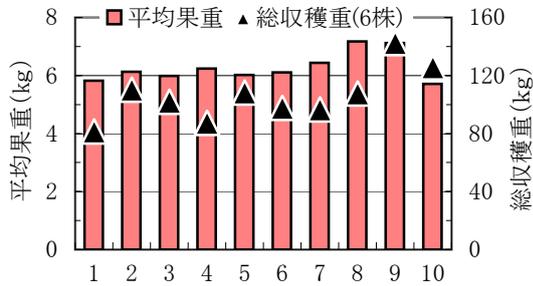


図1 スイカ品種の平均果重と総収穫重
以下図4までグラフ横軸の品種番号は表1に対応.

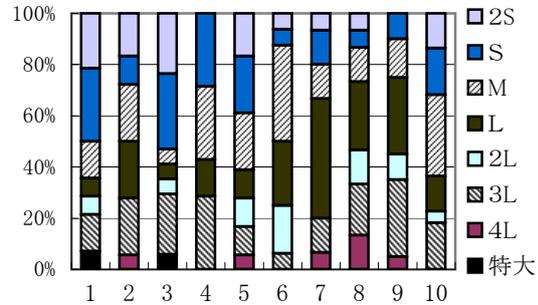


図2 スイカの品種別規格比率
規格: 特大≥11kg, 4L≥10kg, 3L≥8kg, 2L≥7kg, L≥6kg, M≥5kg, S≥4kg, 2S≥3kg.

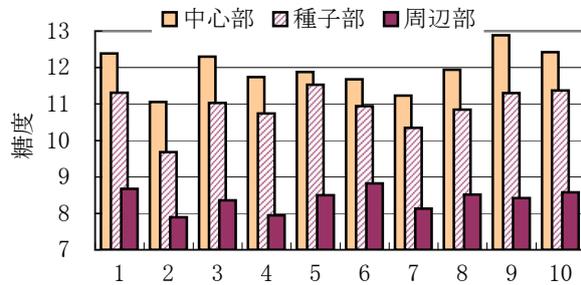


図3 スイカ果実の部位別糖度
数値はBrix値. 測定部位の種子部とは種子が散在する部位の中央部, 周辺部とは果皮(白色部分)から1.5cm内側の部分.

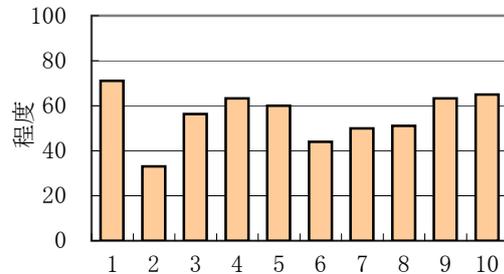


図4 スイカ各品種の果肉の硬さ
硬さの程度の算出方法は表1の注釈cに準じ, 指数はサクサク感で0(無)~4(富む)とした.

表2 台木の違いがスイカ果実に及ぼす影響(ハウス)

品種	台木 ^a	平均 果重	肉質の程度 ^b				
			空洞	黄帯	うるみ	ゆるみ	肉色
味きらら	Fき	8.2	0	25	13	50	75
	タフ	9.1	0	13	6	19	75
夏武輝	Fき	5.6	8	58	50	25	67
	タフ	7.6	0	25	25	25	75
縞王M	Fき	6.8	0	33	50	25	67
	タフ	9.0	0	0	19	50	75
天竜2号	Fき	8.1	0	25	25	50	63
	タフ	12.7	0	0	6	50	69
富士光	Fき	7.7	0	21	13	25	75
	タフ	7.0	0	25	21	21	71

a: Fき(FRきずな), タフ(タフネス), b: 肉質の程度は表1注釈cに準ずる

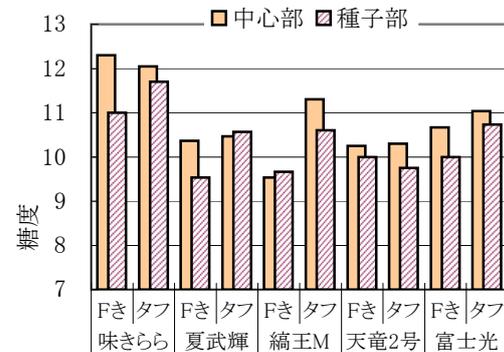


図5 台木別各品種の果実の糖度(ハウス)
測定部位等は図3に準ずる