

## 7 短節間カボチャ「おいとけ栗たん」の品種特性調査

### 背景と目的

J Aあさひかわでは畑作の輪作作物として、初期投資を抑えられ、かつ省力的な栽培が可能な露地野菜を模索しています。この目的への合致が期待できるカボチャ新品種「おいとけ栗たん」が市販されたことから、慣行栽培(えびす)との比較により省力性や市場適性等について調査しました。

関係先 J Aあさひかわ, 市内カボチャ生産者

### 試験方法

- ・ 供試品種：えびす（標準品種，タキイ種苗），おいとけ栗たん（渡辺採種場）
- ・ 作型：露地栽培
- ・ 処理区別

供試品種	育苗	定植方法	整枝管理
えびす	12cm ポリポット (直接播種)	マルチ穴開け 手植え	子づる3本仕立て
おいとけ栗たん	72穴セルトレイ	ハンド移植器使用	無整枝放任栽培

### 耕種概要

供試品種	播種	定植	畝幅 (cm)	株間 (cm)	条数 (条)	栽植密度 (株/10a)
えびす	5月29日	6月19日	300	70	1	476
おいとけ栗たん	6月6日		150	50		1,333

※おいとけ栗たんは短節間性で側枝が伸びにくい特性のため、慣行より密植としました。

- ・ 施肥量 (kg/10a)

えびす N:P:K=8.0:4.1:6.1

おいとけ栗たん N:P:K=6.4:3.3:4.9 (メーカー推奨でえびすより2割減)

### 試験結果

(1) 収穫日 えびす：9月11日 おいとけ栗たん：9月17日

(2) 収量調査

おいとけ栗たんは、えびすより密植で栽培したこともあり、個数がえびすの約2.4倍、収量が約1.7倍でした(表1)。平均着果数は同等でした。おいとけ栗たんの平均一果重はえびすの7割程度でした。

表1 10aあたり個数、収量、平均着果数、平均一果重

	個数 (個/10a)			収量 (kg/10a)			平均着果数 (個/株)	平均一果重 (kg)
	良果	不良果	計	良果	不良果	計		
えびす	476	143	619	1,225	258	1,483	1.3	2.4
おいとけ栗たん	1,200	267	1,466	2,143	417	2,561	1.1	1.7

### (3) 作業時間

おいとけ栗たんは株数が多いですがセル苗であるため、土詰め、播種、定植の時間は慣行のえびす（ポット苗）と同等でした（表2）。また、放任栽培であるおいとけ栗たんは摘心・整枝等の作業が不要なため、ほ場作業で大幅な省力となりました。

表2 各作業時間（各2人作業・10a当たり）

	土詰め、播種	定植	摘心、整枝等
えびす	1時間 4分	4時間 29分	9時間 50分
おいとけ栗たん	1時間 15分	4時間 16分	0

### (4) 内部品質（貯蔵中に2回調査）

おいとけ栗たんの10月調査時はえびすに比べ果肉色が淡く、粉質が強く、甘みがやや強かったです。食味評価はえびすと同等でした。

おいとけ栗たんの12月調査時は前回に比べ果肉色が濃く、粉質がやや弱く、甘みが強くなりました。また、Brixも上がり食味評価も上がりました。

粉質程度や食味、貯蔵性に関係があるとされる乾物率は下がりました。

表3 おいとけ栗たんの内部品質

調査日	果肉色*	粉質程度*	甘み*	食味*	Brix (%)	乾物率 (%)
10月10日	1.6	4.8	3.6	3.0	13.3	32.3
12月19日	3.4	4.0	4.8	3.7	15.1	28.5

※えびすを「3」とした際の相対指数評価。

果肉色：「1淡」～「3同」～「5濃」、粉質、甘み：「1弱」～「3同」～「5強」

食味：「1不良」～「3同」～「5良」（10月調査の被験者が22名、12月調査が18名）

### 考察

おいとけ栗たんは、密植し一株一果収穫とすることにより収穫個数が安定するため、えびすより収量安定性が高い品種と思われました。また、ほ場での摘心、整枝等の作業が不要なため大きな省力化につながりました。内部品質は貯蔵期間により変化する特徴があり、食味はえびす以上に向上しました。長期間の貯蔵性の調査では、えびすより腐敗が少ない結果でした（データ割愛）。一方、おいとけ栗たんの果皮色は灰緑色であり、一般的なえびす等の濃緑色と見た目が異なることや、内部品質特性の傾向がえびすと異なることから、出荷物としての評価は市場（青果利用時）や加工受入業者の判断によるものと思われました。



7月17日のえびす



同日のおいとけ栗たん（短節間）