

# 品種を中心にした 草莓の話

高井隆次

## 一 伸びて行くイチゴ栽培

イチゴは涼しくておだやかな気候を好み低温には強いが、高温を嫌う作物です。世界のイチゴ産地を見ると、イギリス、フランス、オランダ、アメリカ合衆国である事からもうなずける事です。わが国は、いわゆる温帯に属し、気候がおだやかなので、全国いたる所で作られており、農林省の調査によると現在では、全国で約三千町歩のイチゴが作られ、北海道も約三百五十町歩のイチゴが栽培されていますので、面積からいつて、全国屈指の栽培地になつております。この数字は、戦前、イチゴが盛んに作られた時よりも大きい数字ですが、これは、暖地においては水田裏作への導入、高冷地寒冷地においては適品種の育成された事や、農村工業としてイチゴの加工に力が入れられてきた事等によるものと思われまゝす。土地の広い東北、北海道でも最近では生食用、加工用イチゴの栽培が盛んになつており、加工用品種の出現とともに、イチゴの栽培は伸びていますので、農業経営の中に根を下したイチゴ栽培が確立するの、もう遠い将来の事ではないようです。

## 二 イチゴの歴史

品種の解説に入る前にイチゴの歴史につ

いて少しお話ししましょう。

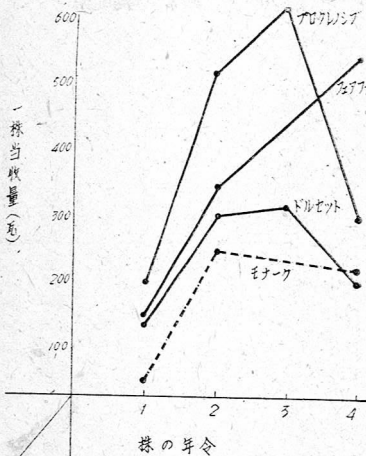
ヨーロッパ人が野生のイチゴを食用として食べたのは随分昔からの事ですが、一三二四年頃、フランスの病院へ野生イチゴが持ち込まれた事から栽培が始つたといわれています。その頃栽培されたのは歐洲の野生種ですが、現在世界で一般に栽培されているのは、北米の野生種で牧草イチゴ (Meadow strawberry、学名は *Fragaria virginiana*) と南米チリ原産の海岸イチゴ (beach strawberry、学名は *Fragaria chilensis*) に由来するものです。これらは、一七世紀から一八世紀にかけて相次いでヨーロッパにもたらされ、イギリス、フランス、オランダで盛んに交雑育種が行われました。その後アメリカに渡り、一九世紀になつてから、盛んに品種改良が行われ、多数の品種が育成されました。

わが国には、徳川時代に最初渡来したもののらしく、オランダのヘビイチゴ等の記載がありますが、現在の品種は、明治の始めにフランスから輸入されたイチゴに端を発しています。明治三十二年頃には、福羽博士がフランスから持つて来たゼネラル・シヤンシーという品種の実生の中から福羽イチゴが作られて、今日に至るまで暖地促成

用イチゴの王座を占めている事は衆通知のりです。戦前、日本各地で栽培されていたのは暖地用のイチゴで、東北、北海道でもモナーク、ピクトリヤ、マーシャルのような暖地用品種が作られていました。しかし、戦後、米国北東部の品種であるフェアファックス、ドルセット、プログレッシブ等が寒冷地向の品種である事が解り、東北、北海道の栽培様式に適する事が当部の研究により解明されたので、この地における品種は一変し、イチゴ栽培に期待が持たれるようになりました。

## 三 寒冷地に適する品種

イ 生食用品種  
フェアファックス、ドルセット、プログレッシブ等の寒冷地品種と、在来栽培されていたモナークを比較したのが第一図である。暖地品種は二年三年となると株は衰弱するが、寒地に適する品種は、二年以上の株も草勢大であるから、一年以上連続して栽培する多年性栽培や、粗放栽培であるマツト栽培 (親株から出たランナー (子蔓))



第1図 株の年齢別収量比較

ロイヤルソベリンから育成され、米国北東部のメリトランドで一九三二年に紹介された。夏季の高温乾燥や、冬期積雪下における越冬に強く、寒地の気候条件の下で安定した収穫を上げる事が出来る品種である。草勢強く葉は濃緑色で上方に反転し、おわんのようになる特徴がある。中生で、果実の平均が一〇瓦以上になる。酸味少なく、糖分が九%前後もあるので生食用に適する。



フェアファックス

(1) フェアファックス (Fairfax)

また扇状になつた畸型果が出やすく非常に大果になるので、三十匁イチゴなども呼ばれる事もある。収量も多く、最高反当七五〇貫までとれる。果実は硬くて日持ちもよいが、果色が暗赤色になり収穫後期になつて屑果の多いのが欠点である。

(2) ドルセット (Dorsett)

フェアファックスと同様に、ハワード一七×ロイヤルソベリンから育成された。フェアファックスに似ており寒地向品種である。収量はフェアファックスより劣るが、酸味少なく、甘味多く、香気が高く、生食用にして非常に美味しい。熟期はやや早生の方に属し、果実は平均八瓦、果肉はフェアファックスよりも柔いが、果色が美しい鮮紅色で、収穫後の果色のくろずむことが少ない。

(3) 東北一号

当園芸部でフェアファックス×ドルセットの中から選抜されたフェアファックスの改良種と見做される品種である。フェアファックスよりも草勢強大で収量も多い。果肉の内部までよく着色し食味よく生食用に適する。一果平均重は既存品種中最高で、収穫後期になつても大果が取れ、屑果の少ないのが特徴である。色廻はやや足りない。

口 加工用品種

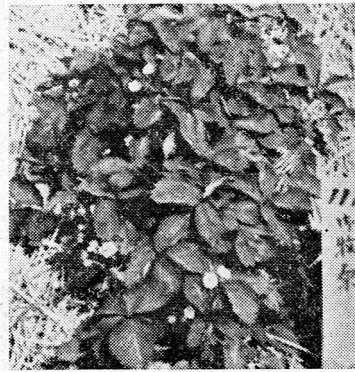
戦後、加工用イチゴに対する需要が多くなり、加工専用のイチゴも次々に紹介されている事は注目に値します。それでは、加工用品種とは、どういう性質をもっているものでしょうか。

- 豊産で粗放栽培に耐える事
- 粒揃いが良い事
- 肉まで良く色づく事

酸味とベクチンの多い事  
ヘタ取りが容易である事  
果梗が長く丈夫な事  
ランナーの発生がよく、草勢大な事

等いろいろありますが現在発表されている品種を紹介しましょう。

(1) ミヤガクライチゴ 御牧ヶ原一号



御牧ヶ原

長野県御牧ヶ原地方原産で昭和十四年系統分離された。中性種で、草勢、耐寒性強く、ランナーの発生が多い。一個一匁前後の小果で、鮮紅色、果肉が堅く、酸味が多いので生食用にはならない。反当三〇〇貫前後である。

(2) 農林一号

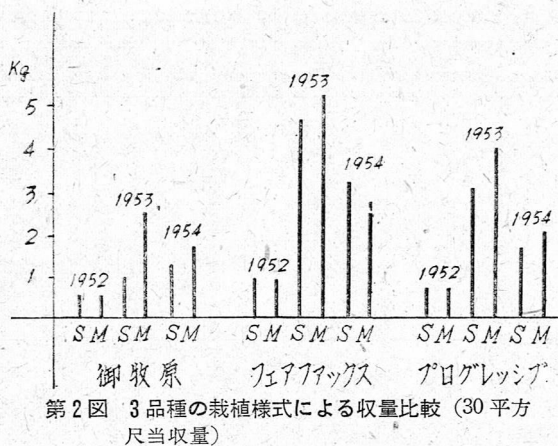
御牧ヶ原一号×ドルセットの交配実生の中から育成された。中生種で、ランナー発生良好、越冬は容易である。一匁二匁の小果で、色沢良く徳利型、長野県では反当り約六〇〇貫の収穫がある。高冷地、寒冷地向の加工品種である。

(3) 東北二号

草勢が著しく強大で、耐病性もあり、果梗が非常に長くて丈夫で、葉の上に花が咲く程である。ヘタ取りが容易で、肉の内部まで濃紅色、果実は堅く酸味甘味ともに多

第一表 イチゴ特性比較

品種	草勢	葉色	葉数	熟期	果肉の色	糖度	果梗長	二年株収量	二年株平均果重
フェアファックス	強	濃	中	中	中	八五	二九	四九九	六六
ドルセット	強	中	多	中	濃	八五	三五	三六五	七一
東北一号	強	甚濃	甚多	中	濃	八五	一九	六八五	九三
モナーク	弱	淡	少	晩	白	八〇	一〇三	一四〇	八〇
プログレッシブ	甚強	甚濃	多	中	白	七〇	九三	四九〇	三九
マッシュル	中	中	中	中	濃	八五	七六	三七七	五三
御牧ヶ原	強	中	少	早	濃	七五	一〇三	三四〇	三三
東北二号	甚強	中	少	早	濃	八五	一〇六	七四六	四四



第2図 3品種の栽植様式による収量比較 (30平方尺当収量)

H マット区 S 普通栽培 (1本植) 区

く粒揃いもよい。収量は当部の成績では最高七〇〇貫を上廻る。加工用として有望な品種である。

その他いろいろと品種は多いがこれ等の特性を比較したのが第一表である。

加工用イチゴとマット作り

北海道、東北地方のイチゴ栽培は、普通

三年連続して収穫する多年性栽培が行われていますが、この場合、出て来たランナー(子蔓)は全部除去してしましますが、このランナーを残して置くこと翌年はどうなるでしょうか。ランナーを除かないで親株の廻りに根付かせて栽培する方法をマット作り(畦作り)といい、耕地の広いアメリカでは殆どこの方法が採られています。マット作りをする二年目からは子蔓からも収穫出来、当部における試験によると第二図のようになります。フェアファックスはどちらでも差はないが、御牧原やプログレッシブはマット区の収量多く、特に早期の収量は三品種ともはつきり多くなっているのは面白い事です。マット作りをするに腐敗果は、や多くありませんが、試験の結果から、御牧原のような加工用のイチゴはマット作りをした方がよい事はつきり知る事が出来るでしょう。事実、青森県では、各地の開拓地でこの方法が採用されて、加工用イチゴ作りが現在着々と実績を上げて行っているのです。

(農林省東北農業試験場園芸部)

\* 印は一年株の調査