

加工用としての グスペリーの栽培

山本茂雄

て枝葉だけが伸び、着果しない傾向があり、これから見てもグスペリーは、北海道の特産品となる素地を持っていると考えます。ここでグスペリーの栽培法、収支予想を簡単に述べてみたいと思います。

苗木は通常、秋に販売されますが、購入後、育苗場を作つて再度育苗することです。次の年一年間管理し、秋か、翌春早々本畑に定植します。一年遅れた様な感じを持ちますが、決して無駄でなく、健全で、根部も十分に発達した苗木を植えることになりますが、決して活着もよく、春に定植しますとその年から結果を始めます。

栽培距離は四五歩×二五歩程度で、一〇坪分の苗木では五〇m²の面積でよく、肥料は堆肥を一〇kg当たり二kg程度を基肥とし、あと追肥として一〇kg当たり硫安三kgで十分です。また乾燥を防ぐため、根際に敷わることが出来ますが、初め手から始まることになります。苗木は挿木、取木で育成することが出来ますが、初めて栽培される方は信用ある種苗業者から入手されることが大切です。

一般に販売されている苗木は、取木によるものが多く、苗木の太さは五~六mm、根は二~三本程度の弱々しい感じを与えるものです。このまま定植しますと、管理が不十分で雑草に負け、枯死させてしまうことがあります。それで次の様な方法で管理されることをお奨め致します。

(b) 施肥

施肥量は土壌、樹の生育具合等で異なりますが標準は第一表の通りです。

殆どは基肥として早春に施しますが、時に二〇%程度追肥として収穫後施す場合もあります。

この他、堆肥等の有機質肥料、石灰は適宜施します。

(c) 管理

定植後一、二年は樹も小さいので、除草

は特に早目々に行なうよう心掛けます。

仕立は放任

に近い程度で

は特に早目々に行なうよう心掛けます。

よく、五、六年生頃から間引剪定で枝の更新をかります。

牧草等でマルチングを行なって地温の上りや、乾燥を防ぐことも必要でしょう。

(4) 防除

最も重要な病害はウドンコ病で、大玉種が弱いことからもこの病害の防除には十分な注意が必要です。

この病害は、被害の甚だしい時には、新梢の発育も不良となり次年の収量に影響するばかりでなく、本年の果実も茶色の膜に覆われて、生食用は勿論、加工原料としても不適になります。

(5) 防除法

防除法としては早春発芽直前から七月上旬頃まで三~四回、石灰硫黄合剤一〇〇倍液を十分に撒布することで被害は大体防ぐことが出来ます。

(6) 収穫

生食用には完熟前のものが収穫されます

が、加工原料では良く熟したものが望ましく、特にジャム、ゼリー等では糖度の多少が加工歩留にも影響するので、この点に留意しなければなりません。

収量は大体次の通り期待出来るでしょう。

樹令	1本当り	10%当り
	Kg	Kg
定植1年目	0.05	18.5
2年目	0.50	185
3年目	0.90	333
4年目	1.50	555
5年目	3.00	1,111
6年目以降	4.00	1,480

注 1 苗木購入後1年間育苗し、後定植したものとして

2 10%当り収量は370本換算収量

この計算では大体四年目で収支相償い、成木期では労働報酬で一、四五六円になります。このようにグスペリーは資材、労力のかからない作物ということになります。ただ収穫に要する労力が大きく、この点能率化をはかることが望まれますが、現在のところ、適当な機械もなく、人手で行なうしかありません。収穫期が丁度、中、高校生の夏期休暇に当たりますので、この労力を利用するのも一法かと思います。

3 終りに

耐寒性が強く、道内どこでも作れ、また栽培にもあまり手間のかからないグスペリー

第4表 労力費内訳

	4年目		成木	
	人數	金額	人數	金額
防 施	男	2,700	男	3,600
除 肥	女	1,400	女	1,400
中 取	女	2,800	女	2,800
收 穫	女	5,600	女	14,000
剪 定	男	900	男	900
計		18	31	22,700
摘 要	男女	@900/8時間	男女	@700/8時間

第3表 収支予想

樹齢	4年目	成木
支出		
肥農費	2,000円	2,600円
料薬費	3,000	4,000
小計	13,400円	22,700円
収入		
生産物販売	18,400円	29,300円
小計	19,600円	51,800円
差引合計	1,200円	22,500円
摘要	収量 560kg/10分 @円35/kg	収量 1,480kg 10% @円35/kg

1は、果樹園の境界、あるいは傾斜地の利用からいつても北海道に適した果樹と考えられます。

現在では加工品の需要が潜在している段階で、活発な動きはありませんが、近い将来、北海道の特産品として、国内はおろか、諸外国にまで出廻る時が来ると期待しております。

（北海製罐株式会社罐詰研究所）

グスペリーの加工

グスペリーの家庭用加工法としては、グスペリー酒とジャムがある。グスペリー酒を作るには、茶褐色に熟する直前に収穫してよく水洗して乾かす。焼酎一八歳に対しグスペリー二キ、氷砂糖一キを入れ密封する。三ヶ月以上経過すると琥珀色の美しいグスペリー酒が出来上がる。

またジャムを作るには、グスペリーの種子が舌ざわりとなるので、ジュースなどにかけ種子を除去し、直ちに火にかけ攪拌しながら煮詰める。途中浮上する泡は味と外観を悪くするから掬いとる。汁が三分の二~二分の一一位に煮詰つたら生果の約七割の砂糖を加え溶けたあと一回沸騰してから容器に移す。あまり酸度が強い場合は重曹を加えて酸を中和するとよい。（シラハタ）