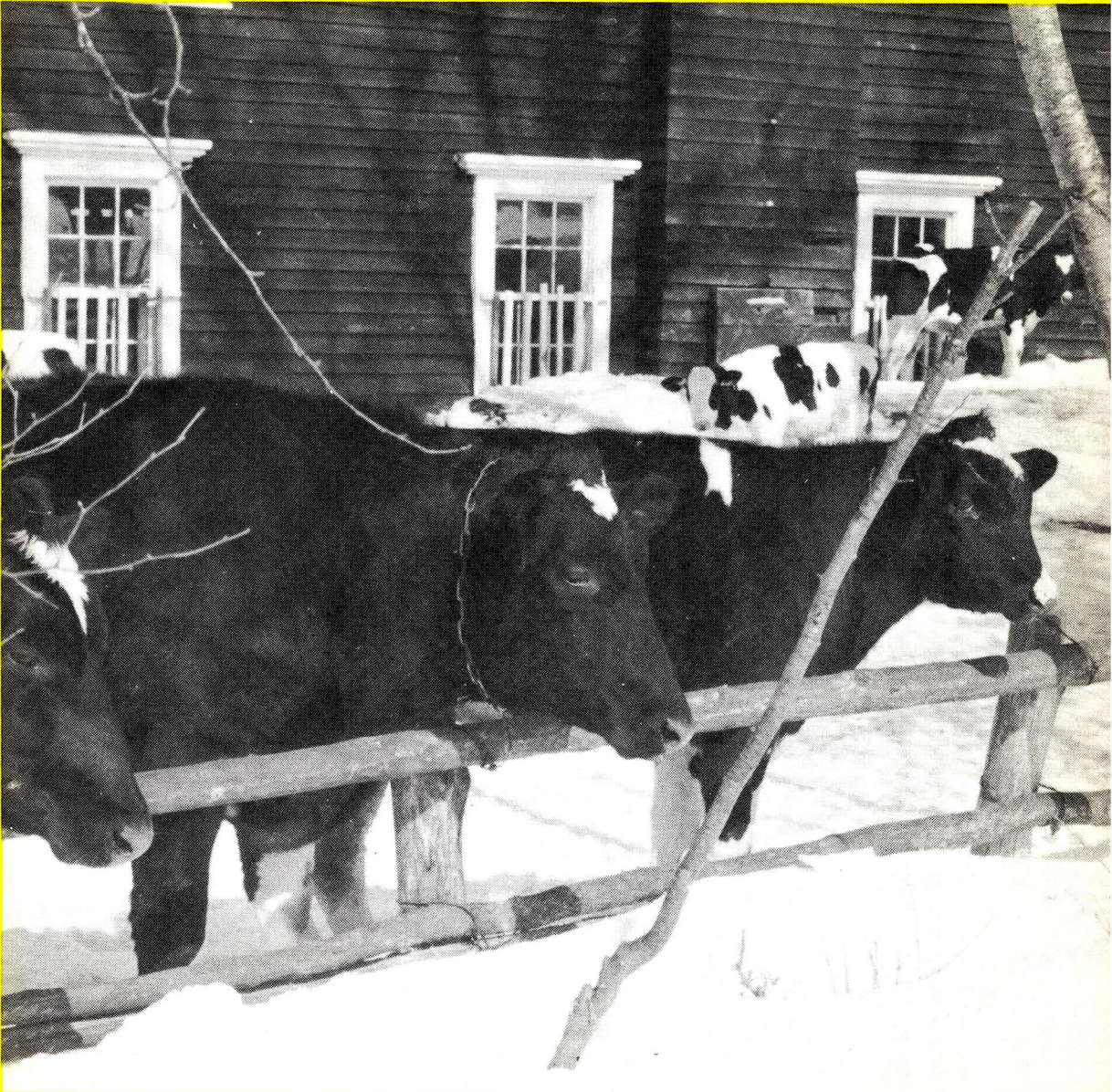


# 牧草と園藝



# キュウリの品種と作型適応性

札幌市農業センター 林 繁・新保清士

キュウリといえば、以前は漬物としての用途が多く、本道における品種は加賀節成胡瓜から選抜され、低温とクロホン病に対し抜群に強く豊産性な小城胡瓜によって代表されていた。しかし近年は食生活もすっかり変って、生食用としての需要が消費の大部分を占めるようになり、品種も生食用としての条件を満たすように改良されてきた。

漬物野菜として栽培されたころは、作りやすく収量の多いことがなにより条件であった。しかし生食が主目的となった現在では、果色濃緑で色沢があり、果皮薄くて肉質歯切れよく種子が入っていないことなどが要求されるようになった。

十数年前ころより関東地方を中心に、このような条件を満たした新しい白いぼ系の品種が市場で圧倒的な人気を呼び、従来の黒いぼ系品種は年々駆逐される結果となった。一方産地間の競合と種苗業界の新品種の育成があいまって、キュウリの品種は急激にその数を増してまさに戦国時代の観を呈したといっても過言ではなかった。

本道における品種は前述のように、耐寒性があって節成り性の強い黒いぼ系品種が主流で、白いぼ系としては、若干の四葉系品種が自家用程度に作付されていたに過ぎなかった。

この間にも府県の影響を受けて先進農家や種苗業者により、幾度か白いぼ系品種の導入が試みられたが、耐寒、耐病性、果型、収量など問題が多く、主枝どり品種一本できた本道のキュウリ作りにはなかなかなじむことができずに模索期間が続いた。

しかし府県より入荷するキュウリのほとんどが白いぼ品種に変わり、市場でも年々人気が高まって黒いぼ品種との価格差も大きくなるにつれ、夕張、旭川周辺の集団産地で積極的に白いぼ品種の栽培に取り組み、共選によって札幌市場に出荷するようになった。輸送産地の進出によって黒いぼ品

種との価格差が大きくなり札幌近郊のキュウリ栽培農家も白いぼ系品種に転換せざるを得なくなった。この現象は急激に道内市場に波及するものと考えられ、本道の品種も一大転期に面した感が深い。

札幌市農業センターにおいても今日あるを予想して、昭和44年度より白いぼ系品種を主軸とし札幌近郊の作型に適応する品種を探索すべく品種比較試験を行ってきたが、気象条件や栽培管理による年次変動が大きいことや新品種の育成発表があまりにも多く変遷の激しいことなどあって、決定的な選択をできないままにあるの実情である。いま道内の主要産地の基幹品種となって札幌市場に入荷の多いものと、筆者らが行った試験結果から有望と考えられるものを加えた数品種について、その特性と若干の考察を述べたい。

## ○長日落合2号(久留米原種育成会育成)

本道のF<sub>1</sub>黒いぼ時代の代表的品種でいまなおその作付は多い。低温伸長性は特に強いとはいえないが、比較的低温でも生育し、花成は日長温度に鈍感で夏季の育苗でも比較的安定してめ花を着けるので3月中旬以降には種するハウス無加温栽培からトンネル、露地栽培はもとより、9~10月どりのハウス遅出し栽培にも使われている。

草勢が強く、ハウス栽培では過繁茂になりやすいので肥培管理に注意し、状況に応じ適度の整枝摘葉が必要である。節成り性が強いいため後半側枝の発生が極度に悪くなるので、最初から計画的に着果枝を残すようにする。

果はやや短く、いぼは黒く大きい。よく揃い奇形果は特に少ない。肥大よく多収で最盛期には1日2回の収穫を要することもある。収穫後期低温になると急激に収量が低下し、クロホン病にもあまり強くない。