

「湯浅なす」の整枝と果実の収量、品質

～紀州伝統野菜の復活に向けて～

1. はじめに

「湯浅なす」は大型の丸ナスで、金山寺味噌の具材に用いられる湯浅地域在来のナスである。近年、衰退していた「湯浅なす」復活に向けて、地元加工業者を中心に青果販売などの取り組みがなされているが、地域在来のナスであるため、栽培特性には不明な部分が多い。

ここでは、「湯浅なす」の整枝が果実の収量と品質に及ぼす影響について検討したので、その結果を紹介する。

2. 材料および方法

「湯浅なす」の栽培特性を確認し、整枝が果実の収量と品質に及ぼす影響について検討するため、主枝4本仕立て区、無整枝区を設定し、収量と品質を調べた。調査は2012年7月26日～10月1日に週2回行い、青果出荷規格の果実（果重250g～320g）を収穫した。畝幅は200cm、株間は100cmで、「トナシム」を台木として接木栽培を行った。



写真:「湯浅なす」の果実(上)及び草姿(下)

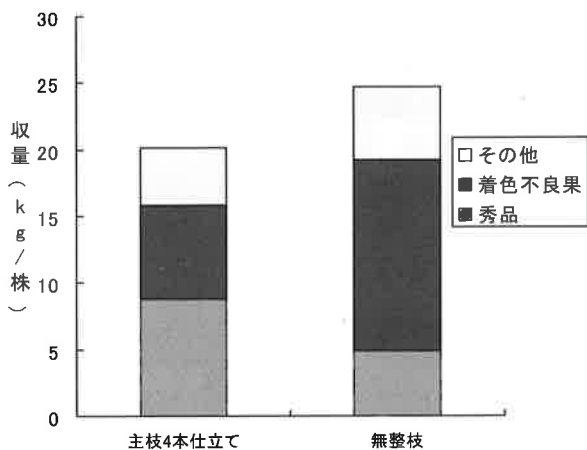


図1 異なる整枝法が「湯浅なす」の収量・品質に及ぼす影響

3. 結果

1株あたりの果実の総収量は、主枝4本仕立て区(20.1kg)は無整枝区(24.6kg)より少なかったが、秀品の占める割合が43.6%と高く、8.7kgであった(図1)。

4. おわりに

「湯浅なす」の草姿は強い開張性であり、葉が大きく、徒長枝も多く発生することから無整枝では果実が日照不足になり、それが着色不良果発生の原因となっている。

こうしたことから、今後は簡易な整枝・誘引技術の開発が必要である。

(栽培部 千賀泰斗)