

巻頭言

今後の寒冷地果樹の研究方向

我が国の果樹産業をめぐる情勢は、生鮮果実および加工品等の輸入が増大するなど国際競争が激化する中で、国内では生産者の高齢化や担い手の不足など生産基盤の脆弱化が進んでいます。また、若年層のくだもの離れが進む中で、くだもの消費が低迷するとともにくだものへの安全性、機能性、おいしさなど消費ニーズの多様化が進んでいます。

このような中で、新しい果樹農業振興基本方針（2005年3月）が策定され、果樹生産の基盤強化を目指して行政、生産現場等関係する各分野で取り組みが進められています。一例ですが、津軽りんごの代表産地である青森県弘前市のJA相馬村では、系統販売率93%を誇り、「飛馬印」のブランド名で市場や消費者から評価されており、果樹産地の生き残り「魅力ある産地」をめざして担い手の育成、農地の利用計画、生産基盤の強化、販売戦略の強化などを進めています。このような生産現場からの諸問題に対応した新たな研究を今後とも強力に進めることが重要であると考えています。

我が国にリンゴわい化栽培が導入されて既に30数年が経過しました。「リンゴの低コスト・省力栽培に適した栽培体系の確立」について、特にリンゴわい化栽培の普及を目指して、行政をはじめ果樹研究所及び公立場所などが一体となって推進してきましたが、リンゴわい化栽培の普及率は、全国的には全栽培面積28%（平成16年度）で、特に主産県の青森県（17.8%）、山形県（14.1%）、福島県（20.7%）、秋田県（25.5%）の普及率が低くなっています。一因として多雪地帯での技術的問題が提起されていますが、なぜわい化栽培の普及がこのような数字にとどまっているのか、栽培技術や農家経営など多面的な分野からの現状解析が必要であり、さらに、低コスト・省力化を目指したリンゴわい化栽培の研究を推進することが重要であると考えています。

また、国産リンゴの消費形態としては生食が中心ですが、果肉が褐変しにくくカットリンゴやジュースなど加工に適する「青り27号」、丸かじりリンゴの「シナノピッコロ」、果肉の中まで赤くジュースやケーキなど加工に適する「メイポール」等が最近話題になっています。このような新形質を備えたリンゴの新品種の開発も強く求められています。

寒冷地果樹研究を推進する果樹研究所リンゴ研究拠点では、関係する研究チームの育種、栽培生理、病害及び虫害の各分野の研究勢力を結集し、消費者や生産者からの多様なニーズに応えていきたいと考えています。

研究管理監（寒冷地果樹総括） 増田哲男



コラム

「身近にあります！果樹研究所（3）」 デコポンの本名は「不知火」

デコポンは、1972年に果樹研究所口之津拠点（長崎県南島原市）で「清見（きよみ）」タンゴールと「中野3号」ポンカンを交配して育成されました。品種名は「不知火（しらぬひ）」といいます。

今でこそネックの「デコ」が特徴となっていますが、この外見上の見苦しさや減酸不良などのため品種登録されませんでした。食味が著しく良好なことから熊本県の生産者に評価され栽培が広がりました。

ニックネームである「デコポン」は商標登録され、一定の糖度基準をクリアしたものに付ける名称とし、愛嬌ある外見をセールスポイントにしたことが消費者に受け入れられました。見た目と違い、むきやすく袋のまま食べられ、糖度が高く食味に優れています。

