

「栗きんとん」の加工に適するクリ新品種「えな宝来<sup>ほうらい</sup>」、「えな宝月<sup>ほうげつ</sup>」

【要約】「えな宝来」は、早生品種「丹沢」より早い8月下旬から収穫できる極早生品種で、渋皮剥皮性を有する。「えな宝月」は、「丹沢」と中生品種「筑波」の端境期（9月中旬）に収穫できる早生品種で食味がよい。両品種とも栗きんとん加工に最適である。

中山間農業研究所・中津川支所・磯村秀昭

【連絡先】0573 - 68 - 2036

#### 【背景・ねらい】

県内産クリでは、主用途である和菓子「栗きんとん」の販売開始（9月上旬）にあわせた8月下旬から収穫できる品質、収量性の優れる極早生品種が求められている。また、「丹沢」と中生基幹品種「筑波」の間に収穫できる補完品種「国見」は、果肉が粘質のため「栗きんとん」加工には適さず、更新できる品種が求められている。

そこで、これらのニーズに応えられる高品質・多収性のオリジナル品種を育成する。

#### 【成果の内容・特徴】

##### 1 「えな宝来」の来歴・特性

- （1）極早生品種「胞衣<sup>えい</sup>」と早生品種「丹沢」を平成14年に人工交配して得られた実生の中から選抜した。平成26年3月に品種登録出願し、平成28年3月1日付けで品種登録された（第24746号）。
- （2）育成地（中津川市）では、「丹沢」より10日程度早く収穫できる極早生品種で、9月上旬の栗きんとん販売開始にあわせた加工向け出荷が可能である（表1）。
- （3）1果重は、19.7gで極早生品種としては大きく、収量性も優れる（表2）。
- （4）蒸した時の果肉色は明るい黄色、肉質はやや粉質で、「栗きんとん」加工に適する。
- （5）渋皮剥皮性遺伝子をホモで有し、加熱すると容易に渋皮が剥皮できる（図1、表2）。

##### 2 「えな宝月」の来歴・特性

- （1）早生品種「丹沢」との混植園で採種した中生品種「筑波」の実生を平成9年に播種して得られた実生の中から選抜した。平成26年3月に品種登録出願し、平成28年3月1日付けで品種登録された（第24747号）。
- （2）育成地（中津川市）では、9月中旬に収穫できる早生品種で、「丹沢」と「筑波」の収穫の端境期を埋めることができる（表1）。
- （3）1果重は、20.2gで同時期の「大峰」よりやや大きく、果実は揃いが良く、不良果が少なく収量性に優れる（表2）。
- （4）蒸した時の果肉色は濃い黄色、肉質は粉質で風味があり食味が良く、「栗きんとん」加工適性が非常に優れる（図1、表2）。

#### 【成果の活用・留意点】

- 1 両品種の導入により、出荷端境期が無くなり、安定供給と収穫労力分散が期待できる。
- 2 「えな宝来」は、加熱すると渋皮が剥けるため、焼き栗用途として利用できる。
- 3 両品種を利用し、作業性やクリシギゾウムシなど害虫の適期防除の観点から、極早生～早生品種群、中生～晩生品種群など、収穫期ごとにほ場を分けた植栽を行うと良い。
- 4 当面、県内限定の普及とする。

【具体的データ】



図1 「えな宝来」と「えな宝月」

左：「えな宝来」毬果と渋皮が剥ける様子、右：「えな宝月」毬果と栗きんとん試作品

表1 「えな宝来」、「えな宝月」の生育期

品種	樹齢	発芽期	展葉期	♂雄花開花期			♀雌花開花期		収穫期	
				始	満開	終	始	満開	始	終
えな宝来	11年生	3/31	4/29	6/9	6/14	6/22	6/1	6/9	8/23	9/7
えな宝月	10年生	4/1	4/29	6/15	6/19	7/1	6/8	6/17	9/11	9/25
胞衣	10年生	4/1	4/29	6/10	6/14	6/26	5/31	6/9	8/26	9/16
丹沢	10年生	4/2	4/30	6/12	6/16	6/27	6/5	6/14	9/2	9/15
大峰	10年生	4/1	5/2	6/10	6/14	6/26	6/5	6/14	9/13	9/26
筑波	10年生	3/31	4/29	6/12	6/17	7/1	6/4	6/14	9/24	10/8

(平成23～27年の5年間の平均値)

表2 「えな宝来」、「えな宝月」の収量性、果実特性及び品質

品種	樹齢	総収量 (kg/樹)	1果重 (g)	不良果率(%)			双子 果率 (%)	比重	蒸し栗品質					栗きん とん 適性	渋皮剥 皮性
				裂果	病害果	虫害果			果肉色	甘み	肉質	香り	食味		
えな宝来	11年生	13.3	19.7	6.9	1.9	3.7	9.8	1.054	3.8	3.2	3.9	2.6	3.7	○	易
えな宝月	10年生	11.3	20.2	1.2	1.5	5.7	9.8	1.072	4.9	3.7	4.9	3.4	4.4	◎	難
胞衣	10年生	21.8	17.9	3.6	4.6	2.7	38.4	1.042	3.8	3.6	2.7	2.6	3.2	△	難
丹沢	10年生	12.1	23.0	11.8	4.1	1.8	4.2	1.054	4.2	3.8	3.9	3.1	3.9	◎	難
大峰	10年生	9.0	18.4	2.6	2.0	5.7	1.7	1.029	3.9	3.7	3.0	3.1	3.5	○	難
筑波	10年生	9.5	26.0	2.0	2.8	27.4	0.3	1.052	4.0	4.0	3.7	3.2	4.0	◎	難

<蒸し栗品質の評価基準>

果肉色 5:黄色、4:淡黄色、3:やや淡黄色、2:乳白色  
 甘み 5:多、3:中、1:少  
 肉質 6:極粉、5:粉、3:中、1:粘  
 香り 5:多、3:中、1:少  
 食味 6:極良、5:良、3:中、1:不良

<栗きんとん適性>

中津川市、恵那市の和菓子店4社による評価(2012年)  
 ◎:非常に優れる、○:優れる、△:やや劣る、×:劣る

(平成23～27年の5年間の平均値)

研究担当者：磯村秀昭