
[成果情報名] 水ナス「泉州水ナス」、「水茄子柔」の果実特性と収量性

[要約] 水ナス「泉州水ナス」は、「筑陽」に比べて甘みの評価が高く、果肉中のポリフェノール含量が高い。「水茄子柔」は、多汁性、柔らかさの評価が高い。商品果収量は、両品種とも「筑陽」と同等である。

[キーワード] 水ナス、食味、Brix、商品果収量

[担当部署] 筑後分場・野菜チーム

[連絡先] 0944-32-1029

[対象作目] 野菜

[専門項目] 栽培

[成果分類] 品種選定

[背景・ねらい]

近年、食生活が多様化し、野菜の需要を維持・拡大していくためには、消費者ニーズを先取りした技術開発が必要である。現行の水ナスは需要が頭打ちになっており、生食用（サラダ）水ナスの導入によって新たな需要を開拓し、消費拡大を図る必要がある。

そこで、本県の気象条件下において、生食用としての需要が見込める水ナスの果実特性及び収量性を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1．水ナス「泉州水ナス」は、「筑陽」に比べて甘みの評価が高く、果肉中のポリフェノール含量が高い。「水茄子柔」は、多汁性、柔らかさの評価が高く、硬度が低い。Brixと比重は、両品種とも「筑陽」より高い（表1、2）。

2．「泉州水ナス」、「水茄子柔」の商品果収量は、「筑陽」と同等である（表3）。

[成果の活用面・留意点]

1．水ナスは、果皮が柔らかく傷がつきやすいため、防風ネットを張り、果実に葉が触れないよう整枝摘葉を随時行う。

2．「泉州水ナス」は、果皮色が薄く、葉陰になると色むらがやすい。果実に光があたるよう、整枝摘葉を行う。

3．「泉州水ナス」、「水茄子柔」は、定植後3週間から6週間まで葉の縮れがみられるが、その後の生育には影響ない。

4．水ナスは、切り口から褐変しやすいため、食べる直前に切る。

表1 水ナスの食味評価(平成17年)

供試品種	甘み	多汁性	柔らかさ	えぐみ
泉州水ナス	0.14a	0.07ab	-0.20ab	-0.33a
水茄子柔	-0.14ab	0.21a	0.00a	-0.27a
筑陽	-0.87b	-0.64b	-0.79b	0.07a

- 注) 1. 7月13日実施。パネラ - 15人による官能検査。「みず茄」を0とし、-2(弱) ~ +2(強)の5段階で評価。
 2. 品種販売(入手)元: ジェノバック(泉州水ナス)、石原種子(水茄子柔) 以下同じ。
 3. 「筑陽」は18cm、その他の品種は10cm程度で収穫(以下同じ)。
 4. アルファベット異文字間に5%レベルで有意差あり(Fisher検定)。

表2 水ナスの果実品質

供試品種	Brix	比重	硬度		果肉中ポリフェノール含量
			果肉	果皮	
	%		g	g	mg/100g
泉州水ナス	3.7a	0.81a	92ab	588ab	19.5a
水茄子柔	3.7a	0.79a	88b	492b	15.8ab
筑陽	2.7b	0.58b	110a	634a	11.8b

- 注) 1. 比重 = 重さ / 体積 × 100
 2. 調査日: Brixは平成17年8月3日、比重は平成17年8月8日、硬度は平成17年8月19日、ポリフェノール含量は、平成18年6月27日。
 3. 果肉中ポリフェノール含量は、Folin-Denis法による総ポリフェノール量。促成栽培(夜温は12℃)のナス使用。
 4. アルファベット異文字間に5%レベルで有意差あり(Fisher検定)。

表3 水ナスの商品果収量

供試品種	商品果収量		上物率	果重
	H17	H19		
	kg / m ²	kg / m ²	%	g / 個
泉州水ナス	7.8	8.3	63.3	205
水茄子柔	7.1	9.5	58.5	185
筑陽	7.2	10.3	51.3	148
	n.s	n.s	n.s	-

- 注) 1. 収穫期間は、平成17年6月下旬 ~ 10月下旬、平成19年6月上旬 ~ 10月下旬。
 2. 上物率、果重は、平成17年調査。
 3. 分散分析により、n.sは有意差がないことを示す。
 4. 基肥窒素量: 平成17年は18kg/10a(博多ナス基肥1号(6-7-5))、平成19年は10kg ~ 30kg/10a(博多ナス基肥2号(6-7-2))。

[その他]

研究課題名: サラダナスの品種改良と高品質・安定生産技術の確立
 予算区分: 県特(サラダ食野菜開発事業)
 研究期間: 平成19年度(平成17~19年)
 研究担当者: 平田祐子、水上宏二、森山友幸