

事項	西洋ナシ試作品種「オーロラ」の特性		
ねらい	「オーロラ」は9月上旬に収穫でき、果実品質が優れていることが明らかとなったので、試作上の参考に供する。		
指導参考内容	<p>1 来歴 アメリカ、ニューヨーク州立農業試験場が「マルゲリット・マリーラ」と「パートレット」の交雑実生より昭和25年に選抜し、昭和39年に命名された。我が国には農林水産省果樹試験場が昭和58年に導入した。</p> <p>2 果実特性 (1) 収穫期：9月上旬で「パートレット」より5日程度遅い。 (2) 1果重：250g～300g前後 (3) 果形：びん形 (4) 果皮色：収穫時は黄緑色、追熟後は黄褐色 (5) 果面：全面薄くさびに覆われる。 (6) 追熟日数：20℃で2週間程度 (7) 食味：果肉ち密、多汁で良好</p> <p>3 その他の特性 (1) 樹勢：強い (2) 開花期：5月上旬（「ラ・フランス」と同時期かやや遅い） (3) 交雑和合性：「ラ・フランス」と相互に和合性がある。 (4) 枝の発生：多いが、中果枝、短果枝の着生が少ない。枝が細く垂れ下がる性質がある。 (5) 花芽の着生：少なく、隔年結果性が強い。</p> <p>4 栽培上の留意点 (1) 枝が細く下垂しやすいので、ひもでつり上げるなどして結果枝の維持を図る。 (2) 切り返し剪定などにより、枝の発出を促す。 (3) 隔年結果を防ぐため、摘花の実施や早期適正着果に努める。</p>		
期待される効果	基本品種である「パートレット」に続いて収穫できることから、品種構成の多様化が図られ、労働力の分散と西洋なしの消費拡大につながる。		
利用上の注意事項			
担当	青森県農林総合研究センターりんご試験場 県南果樹研究センター 青森県農林総合研究センターりんご試験場 栽培部	対象地域	県下全域
発表文献等	<p>平成13～14年度 青森県りんご試験場県南果樹研究センター試験研究成績概要集</p> <p>平成13～14年度 青森県りんご試験場試験研究成績概要集</p> <p>平成15年度 青森県農林総合研究センターりんご試験場試験研究成績概要集</p> <p>平成15年度 青森県農林総合研究センターりんご試験場県南果樹研究センター試験研究成績概要集</p>		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 「オーロラ」の生態 (平成13～15年 青森農林総研りんご試県南果研セ、青森農林総研りんご試)

品種名	年度	五戸町 (県南果樹研究センター)					黒石市 (りんご試験場)				
		開花日	満開日	落花日	収穫日	満開後日数	開花日	満開日	落花日	収穫日	満開後日数
オーロラ	13年	-	5/12	-	9/10	121	5/3	5/5	5/15	8/28	115
	14年	4/24	4/26	5/2	9/2	128	4/22	4/23	4/29	9/2	132
	15年	5/4	5/6	5/9	9/8	125	5/3	5/4	5/8	8/27	114
	平均	4/29	5/4	5/5	9/6	125	4/29	4/30	5/7	8/30	120
パートレット	13年	5/6	5/8	5/15	9/6	121					
	14年	4/22	4/24	5/1	8/29	127					
	15年	5/4	5/5	5/12	9/4	122					
	平均	4/30	5/2	5/9	9/2	123					
ラ・フランス	13年	5/3	5/7	5/13	10/17	163	5/1	5/3	5/10	10/15	165
	14年	4/22	4/24	4/29	10/15	174	4/21	4/23	4/30	10/10	170
	15年	5/3	5/4	5/9	10/15	164	5/2	5/3	5/8	-	-
	平均	4/29	5/1	5/7	10/15	167	4/28	4/30	5/6	10/13	168

(注) 満開後日数：満開日から収穫日までの日数

表2 「オーロラ」の果実品質 (平成13～15年 青森農林総研りんご試県南果研セ)

品種名	年度	果重 (g)	収穫時			追熟後			追熟日数
			地色指数	硬度 (lbs)	ヨード反応指数	硬度 (lbs)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)	
オーロラ	13年	302	2.0	11.2	3.8	2.4	12.7	0.19	6
	14年	240	2.2	14.8	4.2	2.3	13.0	0.22	9
	15年	211	2.3	15.7	3.8	2.9	12.4	0.17	8
	平均	251	2.2	13.9	3.9	2.5	12.7	0.19	8
パートレット	13年	252	2.3	16.9	3.1	2.1	11.1	0.26	6
	14年	281	2.7	19.5	3.3	2.9	11.1	0.27	7
	15年	270	2.5	20.1	3.6	1.4	9.8	0.20	11
	平均	268	2.5	18.8	3.3	2.1	10.7	0.24	8

- (注) 1 地色はニホンナシ用カラーチャートを用いて、1 (緑色) ～6 (黄色) で判断した
 2 硬度はペネトロメーター型硬度計を用い測定した
 3 糖度は屈折計示度、酸度はリンゴ酸換算とした
 4 収穫後0℃で10日間予冷し、追熟条件は20℃とした
 5 追熟日数は予冷期間を含まない

表3 「オーロラ」の果実品質 (平成13～15年 青森農林総研りんご試)

年度	果重 (g)	収穫時			追熟後			追熟日数 平均(最短～最長)	予冷条件	追熟条件
		地色指数	硬度 (lbs)	ヨード反応指数	硬度 (lbs)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)			
13年	336	1.6	16.8	3.1	1.8	14.3	0.19	21(17～26)	無し	室温
14年	331	2.4	14.2	3.8	3.1	14.6	0.20	14(8～17)	無し	20℃
15年	285	1.3	16.4	3.0	2.5	13.9	0.23	15	無し	20℃
平均	317	1.8	15.8	3.3	2.5	14.3	0.21	16		

- (注) 1 地色はニホンナシ用カラーチャートを用いて、1 (緑色) ～6 (黄色) で判断した
 2 硬度はペネトロメーター型硬度計を用い測定した
 3 糖度は屈折計示度、酸度はリンゴ酸換算とした
 4 平成13年の追熟条件は21～24℃であった