

# 鹿児島大学農学部附属農場唐湊果樹園における アセロラ栽培への取り組み

鹿児島大学農学部附属農場  
唐湊果樹園 勘米良 祥多

## はじめに

アセロラはキントラノオ科ヒラギトラノオ属に属する中央アメリカ西インド諸島原産の熱帯果樹である。果実、新梢中に多量の**アスコルビン酸**を含む性質が注目されており、飲料や菓子類、サプリメントなど多様な面で評価・利用されている。現在、鹿児島大学農学部附属農場唐湊果樹園では、13品種9系統のアセロラを栽培管理しており、遺伝子資源として保存し、その有効利用に関する研究を行っている。さらに、(株)ニチレイフーズによる品種登録を目的とした委託栽培試験も行っている。本発表では、試験品種を含め唐湊果樹園において保存しているアセロラの品種及びアセロラに対する取り組みについて紹介する。



## 品種の紹介

保存品種は表1に示した。保存品種のうち、4品種7系統はニチレイフーズからの委託試験によるもので、残りの9品種2系統は石畑清武鹿児島大学名誉教授により導入された品種である。その中でもハワイから導入された6品種を当園では**ハワイ系品種**と呼んでいる。また、味や樹姿の違いにより**甘味系**と**酸味系**に大別される。

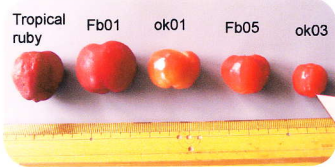
表1 唐湊果樹園で保存しているアセロラ品種

甘味系	Hawaiian Queen, Hawaiian, Florida Sweet. 在来甘味系
酸味系	Mauna Wili, Red Jumbo, Tropical Ruby, C. F. Rehnborg, 在来酸味系, Flor Branca, Okinawa, NRA1712, NRA309,

※赤字・・・ハワイ系 青字・・・ニチレイ品種

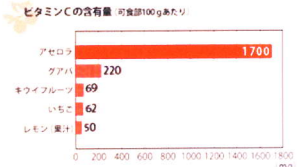


花の色



果実の形

一般的な果実品質  
果実重・・・2.5～10g  
糖度・・・5.5～9.8  
酸度 (ph)・・・2～3.5  
・15gを超えるものもある  
・酸はリンゴ酸が主体。

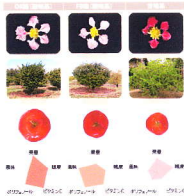


果実ごとのビタミンC含有量

## 取り組み

### ①委託栽培試験

ブラジルでニチレイフーズにより育種されたアセロラ**9系統の日本での品種登録審査**のために、唐湊果樹園において登録申請予定系統の増殖・栽培及び樹体、花、果実の特性調査を行っている。2008年に9系統中2系統(NRA1712, NRA309)が品種登録された。現在、7系統の栽培試験中である。



ニチレイ 育成品種



実生



挿し木



接ぎ木



主幹3本主枝仕立て



放任

増殖方法



成長サイクル  
(播種～結実)  
ブラジル 1年  
日本 3年以上

アセロラの種子発芽率は、現地(ブラジル)でも**5～6%**であり、特に日本では単為結果が多く、無胚種子が多い。当園では、育種の基礎特性調査のために、品種ごとの種子形成能力を受粉試験により調査している。

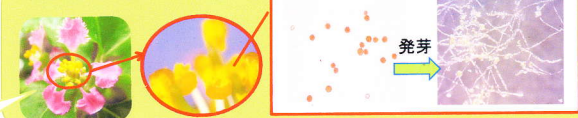
ニチレイの品種、系統はほとんど花粉稔性・発芽率ともに高い。ハワイ系品種は稔性が低いものが多い。

現在、自家受粉による種子形成能力について調査中。

### ②育種に関する特性調査

ニチレイフーズと共同して、今後日本でのアセロラ新品種育成を目指し、**花粉発芽率**や**種子形成能力**などの形質について調査している。現時点で一部の系統から実生を育成した。

#### 花粉発芽の様子



#### 受粉試験



### ③育種に関する基礎研究

農学部生物生産学科園芸生産学講座果樹園芸学研究室と連携してDNA分析による**品種識別**や**組織培養系確立**に関する研究を実施している。



組織培養



#### SRAP分析 結果

葉や果実だけでなく、ジュースやピューレからもDNAを取り出せることが分かった

### アセロラ栽培暦

