

なす「山形N1号」の育成経過と特性

1. 育成経過

- 平成 28 年度（2016 年）「薄皮丸なす」（山形県在来品種）と単為結果性品種「あのみり」（野菜茶業研究所（現：野菜花き研究部門）育成）の交雑後代から得られた固定系統 E26-UA-157（（「薄皮丸なす」×「あのみり」）の半数体倍加個体）を種子親、E27-UA-90（（「薄皮丸なす」×「あのみり」）の半数体倍加個体）を花粉親として交雑を行った。
- 平成 29 年度（2017 年）単為結果性、果実特性、収量性、漬物加工適性を調査、選抜した。
- 平成 30 年度（2018 年）に一次選抜。
- 令和元年度（2019 年）に二次選抜し、「山形N1号」と命名した。
- 令和 2 年度（2020 年）から奨励品種決定調査事業の基本調査を園芸試験場（現：園芸農業研究所）、置賜総合支庁産業経済部農業技術普及課産地研究室で実施した。
- 令和 4 年度（2022 年）から奨励品種決定調査事業の現地調査を鶴岡市で 2 か年（令和 4～5 年度）実施した。
- 令和 5 年度山形県職務育成品種登録審査会において品種登録出願が決定された。

2. 特性

- 単為結果性を有し、「薄皮丸なす」よりも早期からの収穫が可能であり、栽培期間を通した商品収量も「薄皮丸なす」よりも多く、露地多収品種の「梵天丸」並みである。
- 草丈は「薄皮丸なす」よりも大きく、「梵天丸」並みである。
- 果形は巾着型～短卵型が主である。
- 果実の着色は「薄皮丸なす」より濃く良好で、へた下も淡く着色する。果皮のアントシアニン含量は、「梵天丸」より多く、着色が良いため外観が良い。
- 花痕の大きさは「薄皮丸なす」より小さい。
- 漬物加工した果実は「薄皮丸なす」特有のはじける食感があり、歯切れよく、食感が良い。「梵天丸」と比較すると、果皮が軟らかく、果肉が固いため、歯切れよく、食感が良い。



写真 「山形N1号」の果実外観

(上段：山形N1号、下段：「薄皮丸なす」 右列：漬物加工後)