

へちま新品種「美らへちま®」

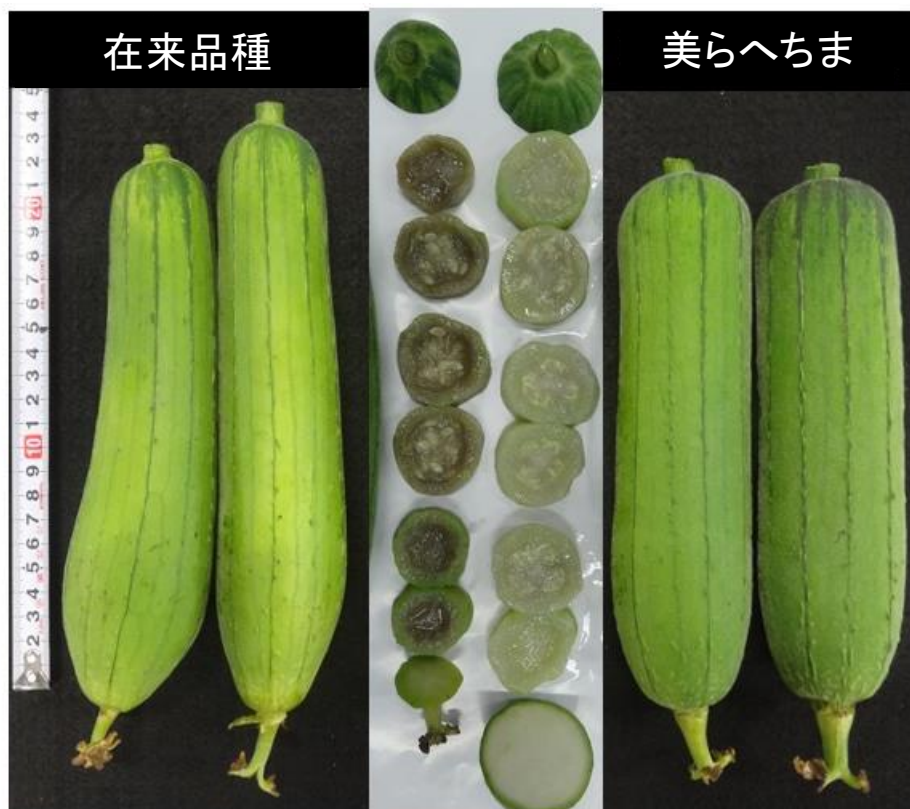
「美らへちま®」は、果実形状が均一で、加熱調理しても果肉が褐変せず、在来の品種より食味が良い、という特性を持っています。

※「美らへちま®」は沖縄県の登録商標です。

※本品種は、沖縄県農業研究センターが育成した品種です。

加熱調理をしても果肉が黒くならない

荷姿がきれい



箱詰めされた様子

果実形状と加熱調理後の果肉の様子

※厚さ1cmに輪切りし、蒸し器で5分間加熱調理した

「美らへちま」の特性

官能評価

香りと食味が良く、蒸しても煮崩れしにくい。

「美らへちま」の食味官能試験^{注1)}の結果

系統名	蒸し調理後の評価			総合評価
	外観	におい	食味	
美らへちま	3.67	3.86	3.67	3.76
サザンヘチマ	1.86	3.10	3.19	2.62
有意差 ^{注2)}	**	**	*	**

注1) 階級(5: 良い, 4: やや良い, 3: 普通, 2: やや悪い, 1: 悪い)

パネラーは、20代～60代の男性12名、女性9名の合計21名

総合評価は、果肉の外観、におい、食味の全てを含めた評価

注2) wilcoxonの符号付順位検定(**: p<0.01, *: p<0.05, n=21)

果実特性

果実は約20cmで円筒形、従来品種より少し固めで色が濃い。

「美らへちま」の果実特性^{注1)}

系統名	果実重 (g)	果実長 (cm)	果実径(mm)			果皮色 ^{注2)} (彩度)	果実 硬度 ^{注3)} (N)	果肉 ^{注3)} 硬度 (N)
			果梗部	中央部	果頂部			
美らへちま	302	20	51	51	52	15	26	7.2
サザンヘチマ	327	24	45	50	52	17	21	6.8
有意差 ^{注4)}	**	**	**	ns	ns	**	**	**

注1) 2017～2018年に収穫した全果実の平均値。果皮色、果実硬度および果肉硬度は8個/月の平均値

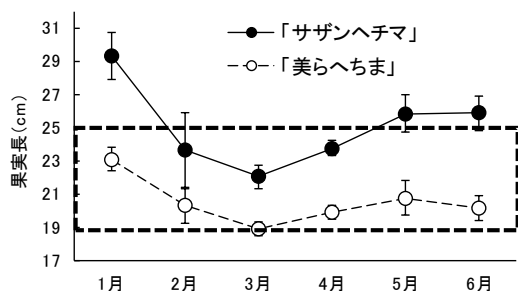
注2) 色彩色差計(CR-20)を用いて果実中央部(3点)を測定し、彩度 $C^*=(a^{*2}+b^{*2})^{1/2}$ を算出した
彩度の数値が低いほど緑色が濃い

注3) 果実中央部の3点をフォースゲージの円錐アダプタで測定した

注4) Mann-WhitneyのU検定により、**は1%水準で有意差あり、nsは有意差なし(n=12)

収穫サイズの推移

収穫期間中、M・L品が生産可能



「美らへちま」の果実長の時期別推移

枠内は市場要望の高い果実長(M・L品: 19～25cm)

エラーバーは標準偏差を示す(n=12)

M品(19～22cm)



L品(22～25cm)



収量性

収量は従来品種と同等

「美らへちま」の現地適応性試験^{注1)}における月別収量と総収量

系統名	月別収量(kg/10a)								総収量 ^{注2)} (kg/10a)	収量比 ^{注3)}
	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月		
美らへちま	49	446	968	696	885	840	658	232	4,773±149	98
サザンヘチマ	33	573	923	718	1,142	931	487	53	4,861±369	100

注1) 2019年10月、南城市の生産農家(3戸)圃場に畝幅1.0～1.2m、株間3mの1～2条植えで定植
施肥などの栽培管理は農家慣行。受粉はクロマルハナバチによる虫媒受粉

注2) 月別収量は生産農家(3戸)の平均値。総収量は平均値±標準誤差(n=3)

注3) 「サザンヘチマ」の総収量を100とした場合の比率



お問合せ先

沖縄県農業研究センター

電話: 098-840-8500

E-mail: xx049400@pref.okinawa.lg.jp

http://www.pref.okinawa.jp/site/norin/noken/index.html

沖縄県農研

検索