

# バラード

登録番号：第8590号

登録年月日：平成11年3月12日

登録者：山形県

育成者：阿部芳幸 石黒 亮 安藤榮壽

西村幸一 大沼幸男 山口正巳

米野智弥 渡部 昭 野口協一

鈴木千代吉 大場節子 高瀬

絨一

来歴：「パートレット」と「ラ・フランス」の交雑実生

育成地：山形県寒河江市大字島字島南  
423 (山形県立園芸試験場)

## 特 性

### ■栽培特性

育成地における開花期は5月上旬で、「ラ・フランス」より2～3日遅い。収穫期は9月下旬で「ラ・フランス」より2週間程度早い。「ラ・フランス」とは交雑不適合であるが、その他の主要品種とはほとんど和合性である。単為結果性を有し、受精しなくとも60～70%程度の果実は結実するが、果実肥大が劣る。

若木では新梢の伸長が旺盛で、樹姿は直立するが、枝が柔らかいことから、発出角度の広い枝では容易に開張し、下垂しやすい。なお棚栽培では、枝が柔らかいので棚付けは容易である。短果枝の着生が多く、豊産性である。

### ■果実特性

果実は短びん形で、450～500gと大果である。果実のサビの発生は中程度で「ラ・フランス」より少ないが、果皮色が淡いのでサビが目立ちやすい。収穫時の果実の地色は黄緑色であるが、可食期になると淡黄色になり、食べごろが判りやすい。可食期の果実硬度は2.5ポンド程度で、肉質はメルティングになり果汁が多い。糖度は16～17%で「ラ・フランス」より2%ほど高く、現在栽培されている品種のなかでは最も甘い品種である。酸は「ラ・フランス」並みで、0.25%程度である。可食期後の日持ちは室温で5日程度であり、この時期の品種としては標準的である。なお、収穫果実を直ちに2℃で貯蔵した場合、45日程度の貯蔵が可能である。

### ■病虫害抵抗性および栽培上の留意点

圃場での病害の罹病程度は、輪紋病が「ラ・フランス」と同程度、胴枯病は「ラ・フランス」より少ない状況である。夏期に高温・乾燥で経過すると、ブラックエンドの発生が見られる場合がある。

樹形構成上での留意点として、枝が柔らかく下垂しやすいことから、主枝候補枝には側枝を多めに配置するなどして枝の太りを促し、骨格枝を早めに構成する必要がある。収穫時期の目安は、満開145日～150日後で、果実硬度が14ポンド程度、ヨード・ヨードカリ反応指数が3～3.5で種子が茶色になった時期である。果実の熟度をそろえるための予冷温度は2～5℃、期間は10日程度が適当である。予冷後15℃で追熟させた場合、15日程度で可食期になる。「ラ・フランス」に比べ追熟期間中の目減りが多いことから、果皮の萎凋を軽減するため、追熟は湿度の高い場所で行う必要がある。

着果量はおおむね5～6頂芽に1果が適当であると考えられ、着果花序は2番花～4番花が適当である。

「ラ・フランス」より果皮が薄く、果実が傷つきやすいことと、サビが目立つことから、有袋栽培が好ましい。サビ軽減のための袋掛けなので、6月下旬までに終わらせればよい。

### ■地域適応性

山形県内では全域で適応性があり、全国的にも「ラ・フランス」が栽培できる地域であれば、問題なく栽培可能と思われる。  
(米野智弥)