

## 日本なしの主産地と栽培に適する条件

### 南信農業試験場

日本なし果実は、シャキシャキとした食感とみずみずしさが特徴です。日本人に大変人気のある日本なしは、どのような地域で栽培されているのでしょうか。

日本での栽培は、北海道から九州まで広い範囲におよびますが、主産地である福島、栃木、茨城、千葉、長野、鳥取などの気温は、年平均気温が12～15℃、生育期間4月～10月の平均気温が19～21℃となっています。一方、欧州での栽培が多い西洋なしは、寒冷地果樹とも呼ばれ、年平均気温7～15℃が適地とされ、日本なしと比べると涼しい地域でも栽培されており、山形が主産地となっています。

日本なしの成熟期や果実品質は、気温との関係が深く、一般に高温地帯では成熟期が早まり、酸味が少なく甘味が多くなります。ただ、高温下では果肉が軟らかく日持ち性が悪くなり、果形はへん平となります。

日本なしの主産地の年間降水量は1,200～2,000 mmとなっています。春先の3月から4月上旬に土壤が乾燥しすぎると発根や発芽が抑制されるため、その時期の適度な降雨が望ましい条件となります。

日照時間は、多いと光合成が盛んになり、高温・干ばつにならない限り炭水化物が多く生成されて、枝梢、根、果実の生長や充実に有利となります。

土壤は、有機質に富んでpH5.5～6.0の微酸性であることが望ましく、地下水位が70 cm以下の排水のよい土壤が適します。排水不良の園地では、根の障害により「ゆず肌果」、「石ナシ果」という障害の他、肉質や外観が不良な果実となってしまいます。

長野県は、これらの栽培に適した諸条件が揃っており、とてもおいしい果実が生産されています。ただ、開花期が4月中下旬で晩霜期と重なるため、最も凍霜害を受けやすい地域であり、残念ながら毎年のように結実不足等の被害がみられます。燃焼資材等の手段を駆使して、防霜対策には万全を期す必要があります。



収穫期をむかえた日本なし「南水」

担当者	前島 勤	電話番号	0265-35-2240
-----	------	------	--------------