

クリ新品種「ぼろたん」の特性と用途開発

農林センター 森林技術センター

要 旨

クリ新品種「ぼろたん」は剥皮性と食味が優れるという特徴を持ち、京都府への適応性も高い。用途としては、特にマロングラッセへの加工適性が他品種より高い。

成果の概要

新品種ぼろたんの食材としての特性を調べたところ、皮が剥きにくいという和栗の欠点が克服されており（表1、図1）栽培試験では収量、健全果率等に遜色なく（表2）京都府の気候風土に適合している。

剥皮性の良さを活かす用途として、焼き栗、モンブラン、マロングラッセ等を試作した（図2）。その結果、ぼろたんは食味にも優れ、どの用途にも適したが、特にマロングラッセでその長所が活き、他品種や市販の洋栗より優れたものに加工できる（図3、表3）。

表1 各品種の剥皮性

品種名	調査果実数 (個)	剥皮時間 合計 (秒)	剥皮 成功率 (%)
ぼろたん	20	21	100
利平	20	101	80
丹沢	20	120	55
国見	20	137	10
筑波39号	20	174	25



図1 剥皮したぼろたん

表2 各品種の健全率果等

品種名	収量 (kg/アール)	健全果率 (%)	健全果の 1果重 (g)
ぼろたん	17.9	71.3	23.4
丹沢	5.9	54.9	26.3
国見	30.9	59.1	25.3
筑波	9.4	77.4	28.6
石鎚	7.2	54.1	18.5



食味は8品種中1位で優れる

図2 試作した焼き栗



図3 マロングラッセ

表3 マロングラッセ試作結果

供試品	食味点数	歩留まり
(丹波栗)		
ぼろたん	1.55	94%
利平	1.50	55%
37号	1.29	50%
丹沢	0.84	20%
(洋栗市販品)		
A社	0.21	-
B社	-0.13	-
C社	-0.50	-
平均値	0.68	55%
回答数	38	

(TEL : 0771-22-1790)