

イエローホルン

耐病性 TMV.ToMV.PMMoV-L3



「レッドホルン」のカブサンチンに対し、「イエローホルン」にはルテインが豊富。

パプリカやカラーピーマンはビタミンA、Cなどの栄養成分が豊富で、栄養価の高い野菜として近年広く認知されてきました。そのような中、国内消費量は3万t前後で推移していますが、その多くは韓国・オランダなどからの輸入物（2万3000t、平成18年）が占めています。一方、国内生産に目を向けると、パプリカとカラーピーマンを合算しても、全消費量の2〜3割程度しかまかなえていないのが現状です。食の安全への意識の高まりから、輸入野菜への目は厳しく、国産品の需要は十分見込まれますが、輸入物との厳しい

価格競争にさらされて、産地形成には至っていない状況です。  
今回紹介する「レッドホルン」「イエローホルン」は、一目で輸入パプリカと区別できる、目新しい牛角形の果形が一番の特長です。量販店、直売所などに出回っているパプリカ、カラーピーマンのどの品種とも異なる特徴的な果形が、注目を集めることは間違いありません。用途も青果用から業務用まで幅広く、家庭菜園や直売所出荷などでの活用が期待される品種です。

人気のカラーピーマンに個性派兄弟登場

タキイ交配  
カラーピーマン

# レッドホルン イエローホルン

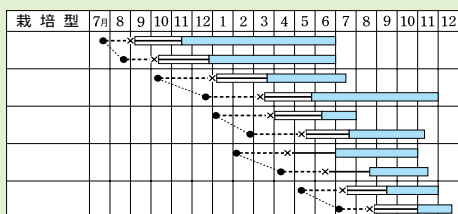
新発表!

牛角形でPMMoV-L3型に耐病性!

「レッドホルン」「イエローホルン」の適作型

両品種は基本的に周年栽培が可能です。

- 7～8月まき 促成栽培（暖地向け）
- 10～12月まき 半促成栽培
- 1～2月まき ハウス雨よけ栽培
- 2～4月まき トンネル・露地栽培（自家菜園に限る）
- 5～6月まき ハウス抑制栽培（暖地向け）



タキイ研究農場

浦霜 ふうしも

聡一 そういち



# 「レッドホルン」「イエローホルン」の特長

## 1 ユニークな牛角形で色鮮やかなカラーピーマン

「レッドホルン」「イエローホルン」は、従来のパプリカや中型ピーマンの完熟どりととはまったく違う、目新しい牛角形のカラーピーマンで、陳列の際に形による差別化が図りやすい品種です。熟果の果色は、料理に映える鮮やかな赤色と黄色です。

果実の重さは120～130g前後で、従来のパプリカでは難しい、大きすぎない適度な輪切りを多くとることができます。また、スティック状に切ることもでき、料理方法も広がります。このように青果用から業務用まで、幅広い用途が見込めることも大きな魅力です。

## 2 極早生で着果性がよく、栽培しやすい

熟期は極早生で、海外のパプリカ品種と比較して5日前後開花が早いいため、早くから出荷できます。また、高温期や低温少日照期のような不良環境下でも着果性に優れているため、幅広い作型で栽培可能です。

また、果実のサイズがあまり大きくないので、収穫個数は多くなります。雨よけハウスなどでの短期栽培では、200g前後になるパプリカ品種と比較して、株当たり個数で50%ほど多く収穫できます。

## 3 肉厚で糖度が高く、食味がよい

完熟果は中型ピーマンに比べると果肉が厚く、パプリカよりやや薄い程度です。糖度は「レッドホルン」が7～8度、「イエローホルン」が6～7度で、海外パプリカ品種よりも平均して1度ほど高く、食味に優れています。また、未熟果もピーマン特有の青臭さが少ないため、食べやすくおすすめです。栄養面では完熟果にビタミンCが豊富に含まれており、健康野菜としてアピールできます。

牛角形というめずらしい形に加え、ビタミンCや機能性成分のカプサンチンを豊富に含むこともアピールしたい。

### レッドホルン

耐病性 TMV.ToMV.PMMoV-L3.Pc

### 栽培の要点

「レッドホルン」「イエローホルン」の栽培では、整枝や摘果で着果制限を行い、長期にわたり草勢を保ち、栄養生長と生殖生長のバランスをとりながら栽培することがポイントです。また、果実の裂果や腐りを防ぐため、ハウス栽培を基本とします。

#### 1 育苗

発芽には高温を必要とするため、播種してから発芽するまでは地温25～30度を保ちます。高温期での育苗日数は45日前後、低温期では70日前後とし、開花直前まで育苗します。できるだけ12cm以上のポットでがっちりした苗に仕立てましょう。

低温期の育苗では、育苗温度を夜温18～14度で管理し、株が大きくなるにしたがって温度を下げていきます。定植前にはさらに10～12度下げて、畑の条件にならしておきます。高温期の場合ではできるだけ換気を図り、徒長防止に努めます。

### ビタミンC含有量調査結果(5個体平均)

2007年2月 タキイ研究農場調べ

品種名	ビタミンC mg/100g
イエローホルン	167.9
レッドホルン	184.6
フルーピーレッド	149.9
フルーピーイエロー	151.7
スペシャル(他社赤)	120.8
フェアウェイ(他社黄)	113.8



全体に着色、もしくはわずかに緑色が残るころが収穫適期。草勢に応じて、整枝・緑果の収穫などこまめに行うことがポイント。



果実のひび割れを防ぐためにも、ハウス栽培がよい。ひび果の発生は「イエローホルン」の方が少ないことを考慮して、作付割合を決める。

## 2 定植

**元肥** 完熟堆肥を十分に施して、保水性と通気性のよい土づくりに努めます。元肥は土壤条件によって異なりますが、10 a 当たりの成分量で、チッソ 20～25 kg、リン酸 25～30 kg、カリ 20～25 kg を基準に緩効性肥料で施します。

**定植** 極端な若苗定植では、栄養生長過多で着果不良を招き、逆に老化苗では活着不良となりやすいの

## 3 定植後の管理

で、1 番花開花直前苗が定植最適期です。ただし、高温期は植え傷みを避けるため、若苗定植とします。植え付けは畝幅 150～160 cm、2 本仕立てで株間 20～25 cm の 1 条植えを基本とします。

**摘果** 1～2 番果は樹づくりのため摘果します。3 番果も草勢が弱いようなら緑果のうちに摘果します。その後も、着果した果実をすべて肥大させると草勢が維持できなくなるので、変形果や障害果は早めに摘果して草勢維持に努めます。

**追肥** 2～3 果ほど着果が確認できたら追肥を始めます。1 回当たりの追肥量は、10 a 当たりのチッソ成分量で約 3 kg とし、10～14 日間隔で施します。

**整枝・誘引** 第 1 次分枝までの側枝は取り除き、第 2 次分枝のうち太い 2 本を主枝とします。側枝は 1 節で摘芯し、受光態勢をよくします。

**灌水管理** 高温乾燥とチッソ過多はカルシウム吸収障害を引き起こし、尻腐れ果の発生につながります。十分な灌水を行うために必ず灌水チューブを設置し、マルチ栽培を行います。

**収穫** 開花して 50～60 日で着色、完熟しますが、わずかに緑が残っているか、全体が着色した段階ですぐに収穫します。着果数が多くなりすぎたり、草勢が弱ってきた場合は、緑果を収穫して株の負担を軽減します。

**虫害は厳禁** スリップスによる虫害を受けると果実表面に傷を生じ、果実品質が著しく損なわれます。カラーピーマン栽培にとって致命傷となりかねないので、青色粘着テープを設置して早期発見・薬剤散布で拡大防止に努めます。

**高温期の注意点** ハウス栽培で夏場、高温になりすぎる場合、「タキイホワイト」などの遮光資材を活用すると、高温による萎れを防ぎ、果実の焼けや尻腐れ果の発生予防に有効です。

## 特性の違いと作付割合

両品種の特性の違いとしては、「イエローホルン」の方がやや果実の肥大がよく、草勢が若干強めです。同じハウスで栽培可能ですが、ひび果の発生程度は「イエローホルン」の方が少なく可販率が高いので、作付割合は「レッドホルン」6…「イエローホルン」4 程度にするとよいでしょう。

## 栽培 Q & A

**Q** レッドホルン」「イエローホルン」のひびを少なくするためには、どうしたらよいですか？

**A** カラーピーマン類のひび割れ（裂果）は土壌水分の急激な変化や、果実表面の結露、過熱によって引き起こされます。営利栽培では土壌水分の管理が難しい露地栽培は避け、ハウス栽培にします。灌水は、一度に多くの水をやるのではなく、少量の水を定期的に行うことを心がけます。ハウス内の湿度は低く保つ方がひびを少なくできますが、低湿度は草勢の低下の原因にもなります。難しいことですが、草勢とひび割れのバランスを見ながら湿度管理を行います。

# 「ホルン」ピーマンを使った料理レシピ-----

(分量はすべて1人分計算)

レシピ提供：株式会社魚国総本社京都支社



## フランスパンのサンドイッチ

### 【材料】

フランスパン...1/3本 生ハム...2枚 ナス(輪切り)...10g x 3枚 スライスチーズ...1枚 レッドホルン(縦切りスライス)...1/12個 イエローホルン(縦切りスライス)...1/12個 x 2枚 ベビーリーフ(飾り用)...適量 マヨネーズ...適量

### 【作り方】

- 1 フランスパンを縦切りにカットする。ナスはさっと素揚げしておく。
- 2 マヨネーズを塗ったパンにスライスチーズ、イエローホルン、生ハム、ナス、レッドホルン、イエローホルンの順にはさむ。
- 3 ディスペンサー(容器)に入れたマヨネーズをかける。



## ピザ

### 【材料】

ピザ生地...1枚 とろけるチーズ...50g レッドホルン、イエローホルン、緑のホルン(輪切り)...各4枚 トマトケチャップ...適量

### 【作り方】

- 1 ピザ生地にケチャップを塗って、とろけるチーズを2/3の量かけ、オーブンで焼く。(220 10分)
- 2 輪切りにしたホルンをのせ、残りの1/3のとろけるチーズをかけ、もう一度焼く。(220 5分)



## シーザーサラダ

### 【材料】

サニーレタス(刻む)...適量 ベビーリーフ...適量 卵(ゆでてミモザ卵にする)...1/2個 タマネギ(スライスして水にさらす)...10g レッドホルン、イエローホルン(輪切り)...各3枚 マヨネーズ、粉チーズ、クルトン...少々

### 【作り方】

- 1 サニーレタス、ベビーリーフを下敷きし、オニオンスライスをまぶす。
- 2 輪切りにしたホルンを並べ、上からミモザ卵、粉チーズ、マヨネーズをかけクルトンをのせる。



牛角形を生かして、輪切りに、縦切りにと、新たな提案ができる素材。

## 売り方提案

「レッドホルン」「イエローホルン」は、特徴的な果形、豊富な用途、良食味や高栄養も併せ持つので、差別化が重要な直売所出荷や契約栽培に最も威力を発揮します。未熟収穫の緑色と併せて、赤・黄・緑での三色セットでの販売も有効です。消費者にはあまりなじみのない果形なので、調理方法や調理写真などを一緒に展示することもおすすめです。