



Kommentar

AV FORSKAR ARNFINN NES, BIOFORSK ØST APELSVOLL

Gode sortar viktig for vidare utvikling

Frukt- og bærneringa er støtt avhengig av tilgang på gode og betre sortar. Det gjeld generelt og ikkje spesielt her i landet. Sidan vi i fleire kulturar er nær nordgrensa for økonomisk produksjon, vert det stilt særlege krav til sortane som vi skal bruka. Lange og kalde vintrar er t.d. ikkje vanleg i mange andre landområde for frukt- og bærdrking. Det same gjeld den korte og kjølege sommaren. Men vi har også fleire fordelar av å dyrka i dette klimaet sidan mange viktige og farlege skadegjerar ikkje trivst hjå oss.

I bærdrkinga har vi fleire døme på kva nye og betre sortar har å seia for framgang i næringa. I jordbær hadde vi før 1960-talet sortar med små bær som også var svake mot rotning. Så fekk vi Senga Sengana frå Tyskland. Senga Sengana hadde svært god kvalitet for industrien, så omsetnaden vart i mange høve regulert slik at når sesongen var på topp og prisane pressa, vart bæra i mange område hausta utan hams og frosne for levering til industri. Det sikra jamn tilførsel og gode prisar på ferskvaremarknaden. Etter kvart overtok Korona som viktigaste sort. Det gav ofte store mengder bær og sterkt reduserte prisar i høgsesongen, samstundes fekk industrien mindre norske bær.

I bringebær fekk vi tilsvarande sterk oppsving i dyrkinga då Veten kom på marknaden midt på 1950-talet. Veten hadde ypparleg kvalitet som råvare for industrien, men bæra var for sure som ferskvare og høvde også heller dårleg for bruk som dessert eller kakepynt etter frysing og tining. Veten vart rett nok ofte frostskaidd om vintrane og avlinga varierte difor ofte sterkt frå år til år. Sidan også prisen på industribæra etter kvart vart for låg, gjekk bringebærdrkinga attende på slutten av forrige århundre. Men då fekk vi nye og lovande sortar frå Skottland som gav auka interesse. No var det først og fremst dyrking av bringe-

bær som fersk vare som skaut fart. Bæra hjå Glen Ample smakar godt og held seg svært fine etter frysing og tining. Bæra er også brukande for industrien, men det meste av Glen Ample vert nytta som ferske bær.

Også i solbær har det vorte utvikla og teke i bruk nye og betre sortar. Det har lenge vore kjent at solbær inneheld særleg mykje vitamin C, og det vart lenge nytta for å marknadsføra bær og produkt av denne bærarta. Moderne solbærsortar har minst dobbelt så mykje vitamin C som dei eldre. I tillegg inneheld solbær svært mykje av mange sambindingar som vi i dag meiner er helsefremmande. Det har skapt auka interesse for solbær – også som fersk vare.

Sjølv om det gjennom åra har kome til mange sortar, har bærneringa i dag stort behov for nye og betre sortar i alle arter. Mange tykkjer også at arbeidet med å utvikla slike sortar går for seint i dag, og at det går svært lang tid mellom kvar gong nye sortar vert oppdaga og tekne i bruk.

I Bioforsk har det vorte prøvd nær 300 nye jordbærsortar frå inn- og utland dei siste 50 åra. Berre ein handfull av sortane har kome i bruk og fått nokon verdi. Resten har ikkje fylt krava som har vore stilte til avling, kvalitet, frosttoleranse eller resistens mot viktige skadegjerarar. I bringebær og solbær har det i same periode vore prøvd om lag 100 nye sortar av kvar art.

Vurderingar av behovet for eigen planteforedling og sortsutvikling i Noreg har ført til at Graminor no gjennomfører foredlingsprogram for jordbær og bringebær, medan foredling av solbær og andre bærarter ikkje finst her i landet lenger. Det er eit tett og godt samarbeid med Bioforsk og Norsk Landbruksrådgiving om utprøving av nytt sortsmateriale. Både foredling og utprøving av nye

sortar tek lang tid og er svært ressurskrevande. Sidan bærdrking her i landet er viktig i fleire landsdeler, er det også ønskeleg med meir lokal utprøving av sortane. Det vert berre gjennomført i avgrensa omfang sidan ressursane er for små. I tillegg vert det berre gjennomført systematisk sortsprøving i dei viktigaste artene.

Manglande ressursar er såleis ein grunn til at arbeidet med utvikling og grundig utprøving av nye sortar ikkje er optimalt. Det gjeld for både frukt og bær. Fruktdyrkar Terje Larssen skreiv om dette i ei tidlegare utgåve av fagbladet vårt. Der fortalde han om korleis eit "spleiselag" har fått i gang ei stor utprøving av nye eplesortar. Noko av den same modellen har vore drøfta også for bær, og det vert arbeidd vidare med det. Men dette vert likevel lett kortvarige prosjekt som går i kort tid. Det sikrar ikkje ei berekraftig foredling eller sortsutprøving som må drivast samanhengande i mange år. Både Graminor og Bioforsk får statlege midlar til dette arbeidet, men sidan tildelinga har vore redusert frå år til år, er råma for lita til å møta kravet frå næringa om raske resultat.

Når frukt- og bærdrkarar møtest, er sortar eit av dei viktigaste spørsmåla som vert drøfta. Det er såleis stort behov for auka ressursar og innsats som heile næringa står bak. I tillegg til å påverka offentlege etatar for å freista auka støtta, bør ikkje forslaga i artikkelen hans Terje Larssen berre verta liggjande.

Kven tek opp hansken? Norske bærdrkarar er organiserte i Norges Bærdrkerlag. Dei skal ta opp og arbeida med viktige saker for næringa. Kan ikkje dette også vera ei viktig sak å arbeida med for organisasjonen framover?