

## 中晩生モモのにえ果(果肉褐変症)の軽減技術

農業研究センター 果樹研究所 落葉果樹部  
担当者：東 光明

### 研究のねらい

近年、中晩生モモを中心に成熟期に果肉が褐変化する症状が全国的に多発し、経営上大きな問題となっている。そこで、着果数や果実袋、並びに収穫時期がにえ果(果肉褐変症)の発生に及ぼす影響を明らかにし、発生軽減技術を開発する。

### 研究の成果

1. 果肉褐変症が多発する樹では、大きい果実ほど障害程度の重い果実の割合が多くなる(データ略)
2. 単位面積当たりの着果数と果肉褐変症発生との関係では、着果数が少ないほど重症果率が増加する傾向にある(図 1)。また、 $1\text{m}^2$  当たり 13 ~ 17 果の範囲では着果数による果肉硬度や糖度の差は小さい(表 1)。
3. 収穫時の果肉硬度が低い(熟度が進む)ほど、障害程度の重い果実の割合が多くなる(図 2)。特に、果肉硬度 1.5kg 未満の果実では重症果率が急増する。ただし、2.0kg 以上で収穫すると、糖度が十分上がらずに食味がやや劣る(表 2)。
4. 果実袋と果肉褐変症発生との関係では、撥水加工の白一重袋が最も発生が少なく、遮光袋はいずれも白一重袋より発生が多い(図 3)。遮光二重袋の中では、内袋が撥水紙よりパラフィン紙の方が障害が重い。また、果重や着色度(着色の割合)については袋間の差は小さいが、糖度は白一重袋が遮光袋より高い(図 3、表 3)。ただし、果皮着色の仕上がりは遮光袋が白一重袋より優れる。
5. 以上のことから、中晩生モモの果肉褐変症は、適正着果(樹冠占有面積  $1\text{m}^2$  当たり 15 ~ 17 果)、適期収穫(果肉硬度 2.0kg 前後)を行うことで軽減できる。また、果実袋との関係では、白色の一重袋が遮光袋よりやや着色は劣るものの、障害発生軽減に効果がある。

### 普及上の留意点

1. 中晩生モモの商品化率向上に活用できる。
2. 遮光袋を用いる場合は、収穫 15 日前までに除袋を行う。

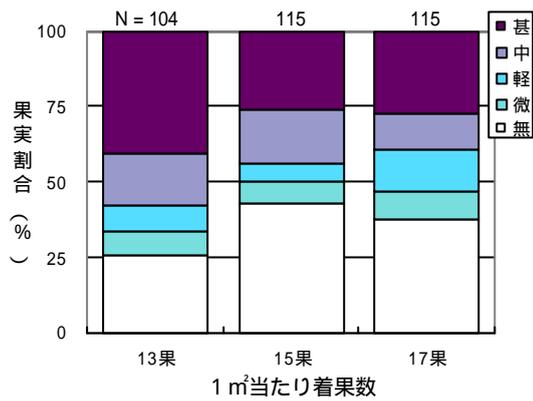


表1 「川中島白桃」における単位面積当り着果数と果実品質との関係(2000~2002)

1m <sup>2</sup> 当たり着果数	1果重(g)	果肉硬度(kg)	糖度
13 果	452	1.44	13.7
15 果	429	1.57	13.4
17 果	418	1.63	13.4

図1 「川中島白桃」における単位面積当り着果数とにえ果発生との関係(2000~2002)

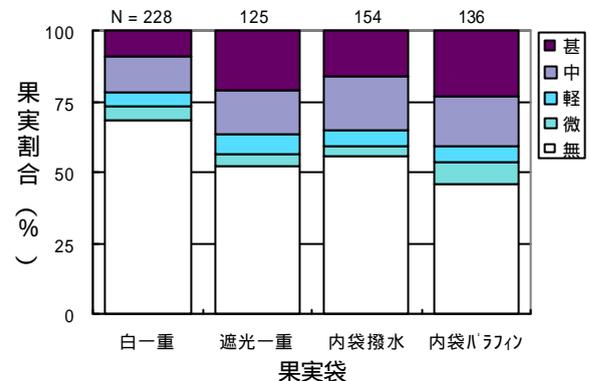
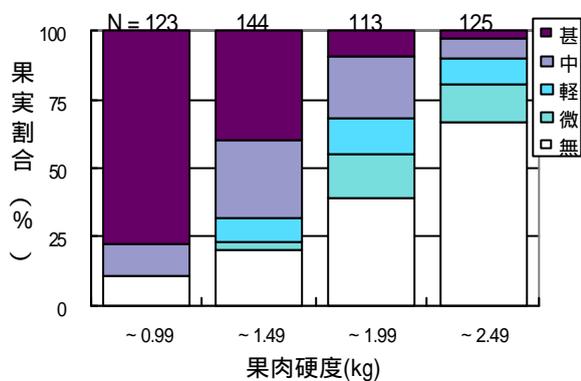


図2 「川中島白桃」における果肉硬度とにえ果発生との関係(2000~2002)

図3 「川中島白桃」における果実袋とにえ果発生との関係(2000~2002)

表2 「川中島白桃」における果肉硬度とその他の果実品質との関係(2000~2002)

果肉硬度(kg)	1果重(g)	糖度	着色度
~0.99	440	14.6	3.1
1.00~1.49	446	14.0	3.2
1.50~1.99	424	13.3	3.3
2.00~2.49	413	12.6	3.4

注)着色度は、良(5)、やや良(4)、普通(3)、やや不良(2)、不良(1)とした

表3 「川中島白桃」における果実袋と果実品質との関係(2000~2002)

果実袋の種類	1果重(g)	果肉硬度(kg)	糖度	着色度
白一重	399	1.83	14.2	2.1
遮光一重	401	1.77	13.3	2.1
遮光二重(内袋:撥水紙)	411	1.90	13.2	2.3
遮光二重(内袋:パラフィン紙)	401	1.67	13.2	2.3

注)着色度は、良(5)、やや良(4)、普通(3)、やや不良(2)、不良(1)とした