

## キウイフルーツにおける果実肥大促進対策

農業研究センター 果樹研究所 落葉果樹部

### 研究のねらい

キウイフルーツ(ヘイワード)の果実肥大促進を図るため、植物生育調節剤フルメット液剤の果実の肥大、品質、貯蔵性等に及ぼす影響について検討し適正使用法を確立する。

### 研究の成果

1. 果実肥大  
果実は開花受精後40日頃の7月上旬までに収穫時の80%前後までに肥大するが、果実への浸漬処理によってさらに初期肥大は促進されL以上の大果となった。
2. 果実品質  
糖、酸は濃度間に大きな差はなかったが、高濃度ほど肉質が粗でグリーン色が淡く、白っぽい果肉色となり、商品価値は低下する。
3. 貯蔵性  
収穫した果実は一旦低温貯蔵後、漸次出荷するが、濃度が高いほど貯蔵中の軟化が促進され、貯蔵期間が短くなる、果実硬度5ポンド/cm<sup>2</sup>を軟化の目安とすると、3~5ppmの高濃度では、軟化が早い。
4. 以上のことから、フルメット液剤の浸漬処理は満開30日前後で2~2.5ppmの低濃度で浸漬する。なお、結果枝長の抑制や早期落葉等への影響がみられるので、同一園での連用は避ける方が望ましい。また、貯蔵性が低下するので、早期出荷の果実に限る。

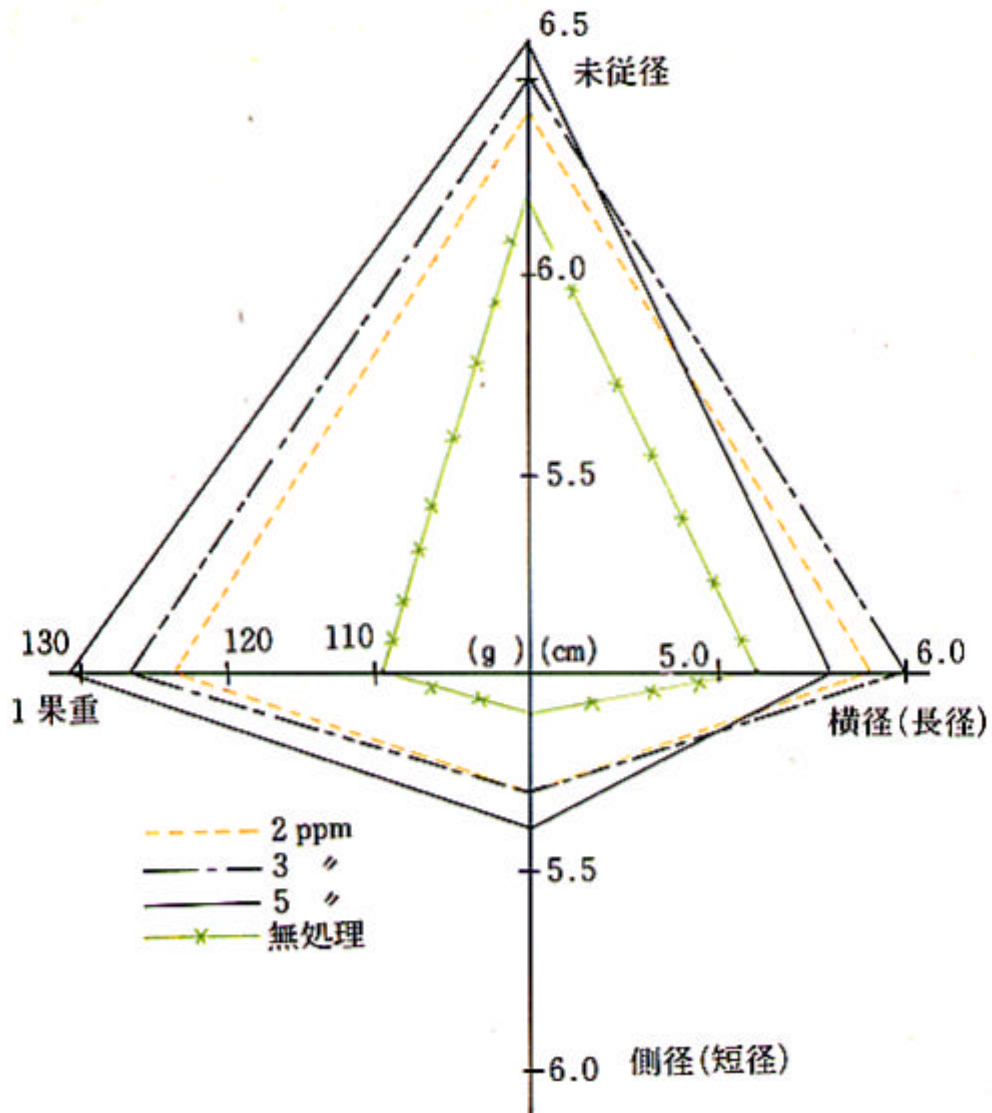


図1 果実の大きさ（収穫時 11/6）

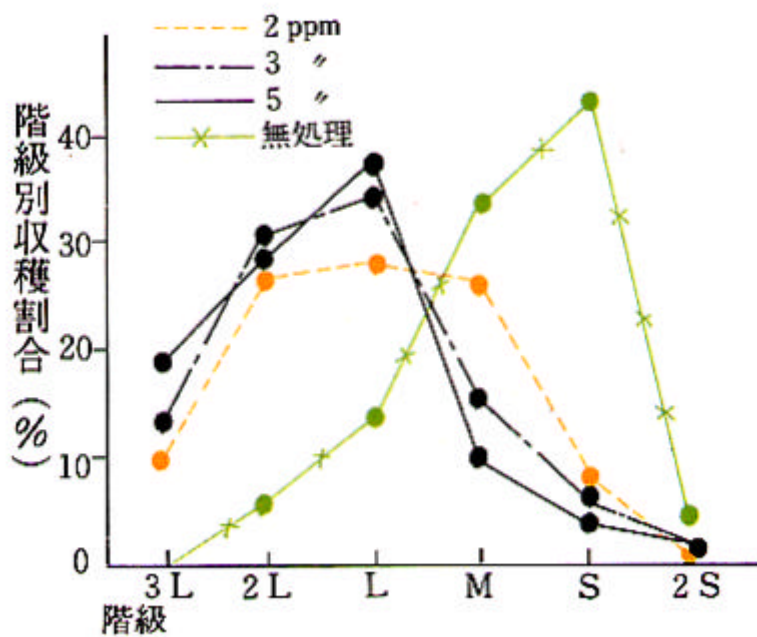


図2 収穫果実階級割合と平均果重

農業の新しい技術PDFファイル版（熊本県農業技術情報システム）

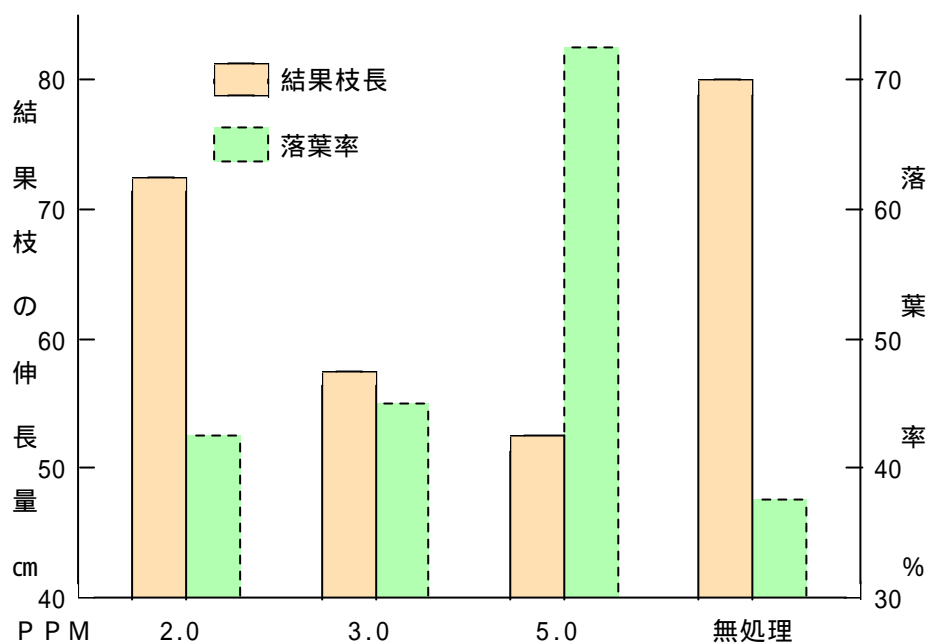


図3 収穫時の結果母枝長と落葉

表1 果実の貯蔵性

区別	項目	調査期				
		11 / 6	12 / 18	2 / 2	3 / 19	4 / 4
PPM 2.0	糖度(Bx)	6.9	9.4	12.2	11.5	12.5
	硬度(ポンド)	10.0	9.4	5.2	1.2	0
	自然減量歩合	100	99.3	99.3	99.3	-
3.0	糖度	7.2	10.2	12.4	12.3	12.7
	硬度	10.0	5.4	2.5	0.6	0
	自然減量歩合	100	98.9	98.6	98.6	-
5.0	糖度	7.3	10.2	12.2	11.8	12.4
	硬度	10.0	6.0	2.8	1.0	0.2
	自然減量歩合	100	99.0	98.6	99.6	-
無処理	糖度	6.6	9.9	12.0	11.9	12.7
	硬度	10.0	10.0	8.8	2.5	0.2
	自然減量歩合	100	100	100	98.2	-

収穫後3 の低温で貯蔵 11月6日収穫