

7月までの出荷に向けたPプラス個装「不知火」 果実の収穫及び貯蔵中の品質区分

農業研究センター 果樹研究所常緑果樹研究室
担当者：北園邦弥

研究のねらい

「不知火」の現在の出荷期間は12月から翌年の5月までであるが、出荷量は全国的に増加傾向にあり、県内でも「肥の豊」等の植栽により出荷量は増加傾向にある。新たな需要が見込まれる7月まで出荷期間を拡大することにより、出荷量の平準化と価格の維持向上が可能となるものの、現状では出荷時の目標品質や、収穫時の果実品質に応じた出荷適期が不明である。

そこで、7月の暑い時期に美味しいと感じる「不知火」の果実品質レベルを明らかにするとともに、収穫時や貯蔵中の糖度およびクエン酸に基づいた出荷適期を明らかにする。

研究の成果

1. 「不知火」の果実は、7月の暑い時期においても、糖度13以上、クエン酸1%未満であれば美味しいと評価する人が多い。一方、クエン酸1.0%以上では、糖度13以上であっても美味しくないと評価する人が多い(表1)。
2. クエン酸は、貯蔵日数の経過とともに低下するが、クエン酸が高い果実ほど1%以下になるのが遅れる。7月中旬にクエン酸が1%以下となる果実は、収穫期の1月中旬で1.8%以下、Pプラス個装時の3月上旬で1.6%以下である(図1)。
3. 6月中旬にクエン酸が1%以下となる果実は、収穫時では1.6%以下、Pプラス個装時には1.5%以下である(図1)。
4. 5月中旬にクエン酸が1%以下となる果実は、収穫時では1.3%以下、Pプラス個装時には1.2%以下である(図1)。
5. 糖度は、収穫からPプラス個装までの予措・貯蔵期間中に約1度上昇する。Pプラス個装後は、糖度の上昇はみられず横ばいで推移し、6月以降はやや低下する(図2)。

以上のことから、「不知火」の美味しいと感じる糖度は13以上、クエン酸は1%以下であり、貯蔵した果実の7月までの出荷適期は、1月中旬の収穫時、または3月上旬のPプラス個装時の品質により推定できる。

普及上の留意点

1. 「不知火」の糖度は、Pプラス個装後の貯蔵中には増糖せず、6月以降にはやや低下するため、6月以降に出荷する果実で13度以上を確保するには、Pプラス個装時の糖度は最低13.5度以上必要である。

表1 「不知火」の糖酸区分と食味評価の関係

| 食味評価 | | 糖 度 | | |
|------------------|-----------|-------------|-------------|-------------|
| | | 11.0 ~ 11.9 | 12.0 ~ 12.9 | 13.0 ~ 14.0 |
| ク エ ン 酸 | < 0.6 | | | |
| | 0.6 ~ | | × | |
| | 0.7 ~ | × | | |
| | 0.8 ~ | | × | |
| | 0.9 ~ | × | × | |
| | 1.0 ~ 1.1 | × | × | × |

注1) 食味評価区分

○ : 50%以上の人が美味しいと感じた

○ : 40%以上の人が美味しいと感じた

× : 30%以上の人が美味しくないと感じた

× × : 50%以上の人が美味しくないと感じた

2) 調査期間：平成21年7月15～29日

3) 評価者：延べ76名

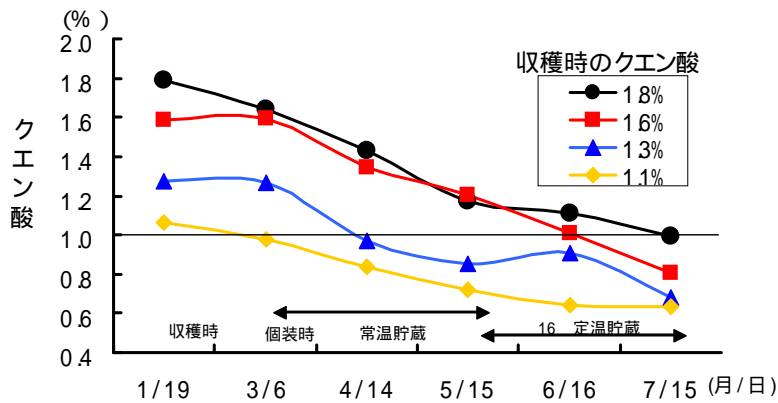


図1 酸濃度の異なる「不知火」果実の収穫後におけるクエン酸の推移 (平成20年産)

注) 収穫からPプラス個装までは裸果で貯蔵

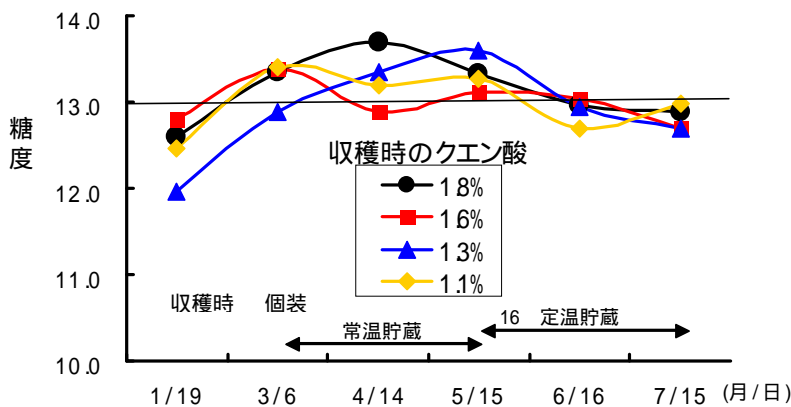


図2 酸濃度の異なる「不知火」果実の収穫後における糖度の推移 (平成20年産)