

不知火の水腐れ症発生後の果実処理法

農業研究センター 果樹研究所 常緑果樹部

研究のねらい

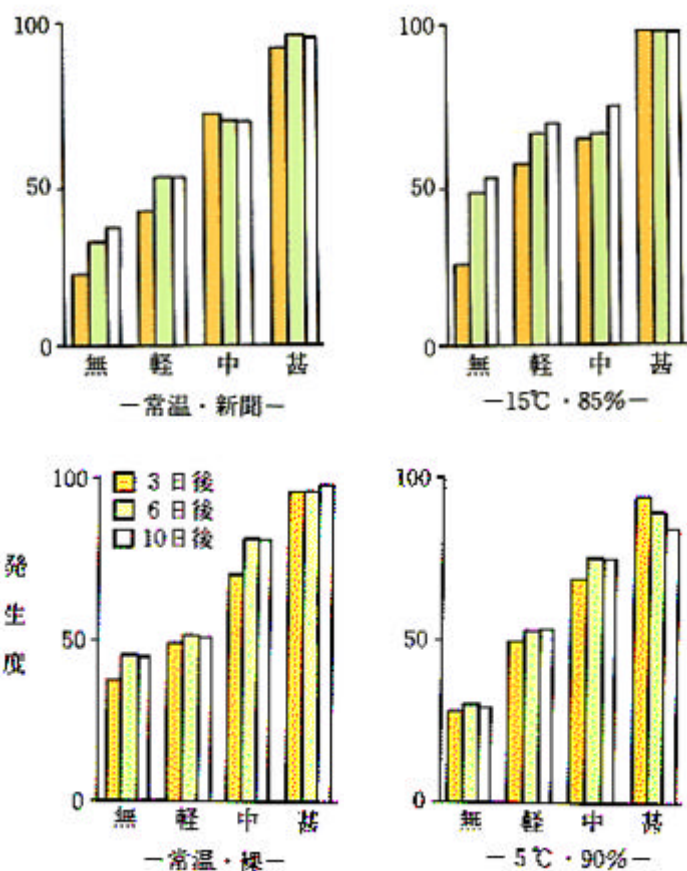
成熟期を迎えた“不知火”果実に発生する水腐れ症(やけ症)について、発生後果実の被害を軽減する処理法について検討した。

研究の成果

1. 収穫時に水腐れ症状のなかった無の果実は、全ての処理で日数の経過に伴いやけ症状を呈してきたが、高湿あるいは湿度を保つ処理を行った 5・90%以上や常温・新聞(新聞包装)では、他に比べ水腐れの発生は低くなった。ただ比較的高湿条件であった 15・85%では、やけ症とともにこ斑症を併発したため逆の結果となった。
2. 被害程度・軽の果実も症状は進行するが、15・85%では無果実と同様にやけ症とともにこ斑症を併発し、発生度が最も高くなった。
3. 被害程度・中、甚の果実は湿度を保つ処理で発生度が低い傾向にあるが、腐敗果率が高くなった。
4. 以上の結果、無・軽の果実は、収穫後水腐れ症の発生、進行がみられることから、5度・90%程度の条件下で10日間程度観察し、販売可能な果実については予措、貯蔵を行う。中・甚の果実は、腐敗発生を抑制するため5程度の低温条件下で、果皮中の水分を早急に除去し、被害部をコルク化させる。

第1表 処理後の水腐れ症発生程度

| 処理区 | 被害程度 | 減率 | 被害果発生率 | | | | 発生度 | 腐敗果率 |
|-----------|------|------|--------|------|------|------|-------|------|
| | | | 無 | 軽 | 中 | 甚 | | |
| 常温・裸 | 無 | 4.82 | 7.7 | 53.8 | 30.8 | 7.7 | 46.15 | 0 |
| | 軽 | 4.75 | | 47.8 | 47.8 | 4.3 | 52.17 | 0 |
| | 中 | 5.61 | | | 55.6 | 44.4 | 81.48 | 0 |
| | 甚 | 6.01 | | | 6.3 | 93.8 | 97.92 | 0 |
| 常温・新聞 | 無 | 3.04 | 23.1 | 46.2 | 23.1 | 7.7 | 38.46 | 0 |
| | 軽 | 2.86 | | 50.0 | 35.0 | 5.0 | 53.33 | 9.1 |
| | 中 | 3.40 | | 5.6 | 77.8 | 16.7 | 70.37 | 0 |
| | 甚 | 3.59 | | | 12.5 | 87.5 | 95.83 | 5.8 |
| 5 ・ 90%以上 | 無 | 0.25 | 28.6 | 50.0 | 21.4 | 0 | 30.95 | 0 |
| | 軽 | 0.55 | | 40.9 | 54.6 | 4.5 | 54.23 | 0 |
| | 中 | 0.38 | | 5.6 | 61.1 | 33.3 | 75.93 | 0 |
| | 甚 | 0.50 | | | 38.5 | 61.5 | 85.00 | 12.5 |
| 15 ・ 85% | 無 | 3.66 | 7.7 | 46.2 | 23.1 | 23.1 | 53.85 | 0 |
| | 軽 | 4.30 | | 18.2 | 54.5 | 27.3 | 69.70 | 0 |
| | 中 | 4.22 | | | 75.0 | 25.0 | 75.00 | 11.1 |
| | 甚 | 4.76 | | | 8.3 | 91.7 | 97.92 | 25.0 |



第1図 処理別の水腐れ症発生度の推移