

「肥のあすか」の高品質果実生産にはシートマルチ栽培が有効である

「肥のあすか」は、シートマルチ栽培を行うことにより、着色が早まり、糖度11以上、クエン酸含量1g/100ml以下となり、M・L級の中玉果率が高まる。また、11月上旬には果皮の赤味が濃くなり、常温貯蔵することでさらに、赤味が濃くなる。

農業研究センター果樹研究所常緑果樹研究室(担当者:坂西 英)

研究のねらい

本県育成の「肥のあすか」は、11月上旬に成熟し、果皮の赤みが濃く、高品質で食味の良い早生ウンシュウであるが、産地に導入されて間もないため、品種特性を活かす栽培管理を明らかにする必要がある。

そこで、7月中下旬被覆の透湿性シートによるマルチ栽培(以下マルチ区)が「肥のあすか」の果実品質に及ぼす影響を明らかにし、高品質栽培技術確立の基礎資料とする。

研究の成果

1. マルチ区の果汁成分は、11月上旬には糖度11以上、クエン酸含量1g/100ml以下となる(表1)。
2. マルチ区の果皮の着色程度は、10月下旬に5分着色程度、11月上旬に8分着色以上となり、無被覆区より早い(図1)。
3. マルチ区の階級比率は、大玉果率(2L級果以上)が低く、M・L級の中玉果率が高い(図2)。
4. 果皮の赤味(a値)は貯蔵すると増加する。10月下旬採収果実は11月上・中旬ともに、その時期採収の果実より赤味はうすくなるが、11月上旬採収果実は11月中旬にはその時期採収の果実より赤味が濃くなり、特にマルチ区では濃い(図3)。

普及上の留意点

1. シートマルチ栽培と併せて、エチクロゼート(商品名:フィガロン乳剤)の散布を組み合わせることにより、品質向上効果が期待できる。
2. 11月中旬になると浮皮が発生することがあるので留意する。

表1 採収時の果実品質

処理区	10月20日				11月6日				11月15日			
	1果重	糖度 (brix)	クエン酸 含量	浮皮指 数*	1果重	糖度 (brix)	クエン酸 含量	浮皮指 数*	1果重	糖度 (brix)	クエン酸 含量	浮皮指 数*
	g		g/100ml		g		g/100ml		g		g/100ml	
マルチ	H17	157	10.3	0.97	155	10.6	0.90	0.0	155	11.0	0.87	8.9
	H18	107	11.5	1.02	123	12.4	0.90	0.0	112	13.0	0.89	0.0
	H19	-	-	-	117	11.6	0.88	0.0	125	12.3	0.89	0.0
	H20	120	10.9	0.98	143	10.8	0.83	0.0	154	11.1	0.84	0.0
	平均	128	10.9	0.99	134	11.3	0.88	0.0	136	11.8	0.87	2.2
無被覆	H17	188	9.4	1.02	197	10.0	0.89	0.0	187	10.2	0.83	14.8
	H18	115	11.3	1.10	130	12.2	0.92	0.0	121	12.9	0.92	0.0
	H19	-	-	-	119	11.3	0.97	0.0	122	11.9	0.91	0.0
	H20	134	9.4	1.09	156	10.3	0.86	0.0	148	10.4	0.80	0.0
	平均	146	10.0	1.07	151	10.9	0.91	0.0	144	11.3	0.86	3.7

注)マルチ時期は7月中下旬(H17.7.22,H18.7.18,H19.7.30,H20.7.11)、また両区ともH20.9.9(満開後124日目)には、エチクロゼート3000倍を散布した。

浮皮指数は浮皮程度無(0)軽(1)中(2)基(3)で 浮皮程度*個数*100/3*調査果数

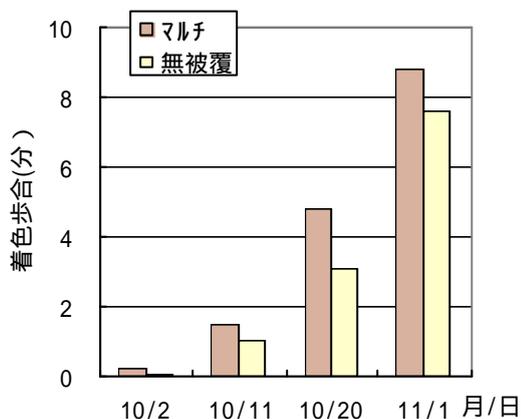


図1 着色歩合の推移(H17~20年平均)

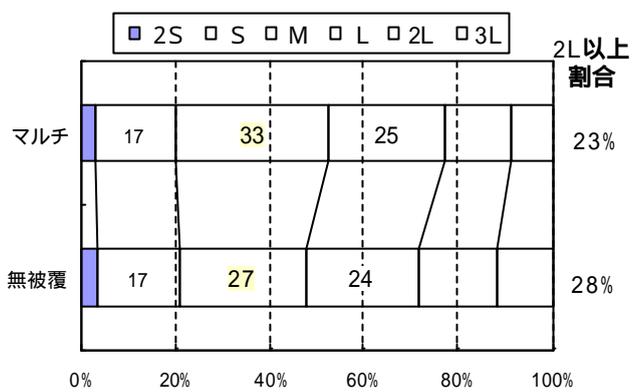


図2 階級比率(個数割合)(H17~20年平均)

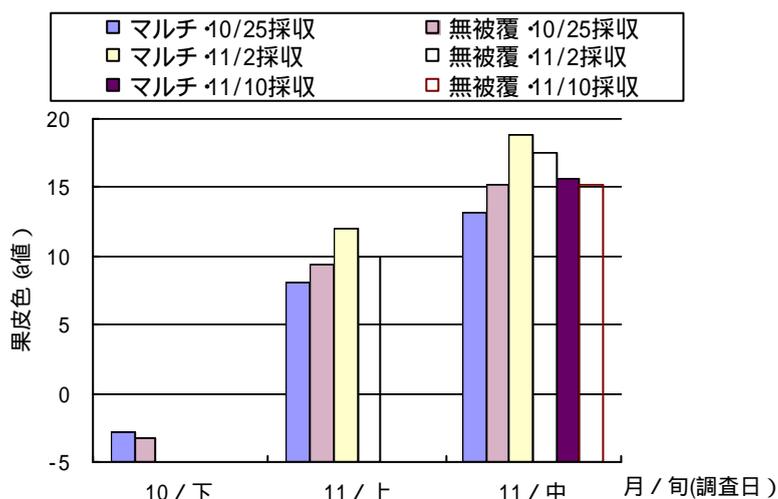


図3 採収日の違いによる果皮色の推移(H17.18年平均)

注)採収後は常温による貯蔵、調査日は10月下旬(10/25),11月上旬(H17.11.2,H18.11.7)11月中旬(H17.11.12,H18.11.17)