

「しらぬひ(デコポン)」採収適期と貯蔵性

農業研究センター 果樹研究所 常緑果樹部

研究のねらい

果実品質が極めて優秀であるポスト甘夏品種「しらぬひ」について、採収適期、貯蔵後の果実特性について検討した。

研究の成果

1. 採収時期

- (1) 果実の糖度は、12月下旬採収に比べ、樹上に遅くまで成らせるほど上昇する。一方、貯蔵中では、樹上果実に比べ上昇程度は低い。
- (2) クエン酸は、貯蔵果に比べ樹上果の減酸が低く推移する。貯蔵中の減酸は、1月下旬採収に比べ、12月下旬採収の方がやや鈍い傾向にある。
- (3) 1月下旬採収では、12月下旬採収に比べ、糖度が高く、クエン酸は低く、食味は向上し、腐敗果の発生も比較的少ない。
- (4) 2月下旬採収では、糖度は上昇し、クエン酸は低く、食味は向上するが、採収直後から腐敗果の発生が多い。

2. 貯蔵性

- (1) 減量歩合は4月以降急速に高まり、萎凋も激しくなる。
- (2) 腐敗果は2月下旬より増加し、遅く収穫した果実ほど発生率が高い。
- (3) 糖度は緩やかな上昇を示すが、樹上果実に比べ上昇程度は低い。

3. 以上のことから、採収時期は品質、貯蔵性の点からみて1月下旬から2月上旬が適期である。出荷は果実の減酸をみながら、2月中旬から3月一杯に行う。

なお越年採収のため、気象災害、鳥獣害等の対策を充分行う必要がある。

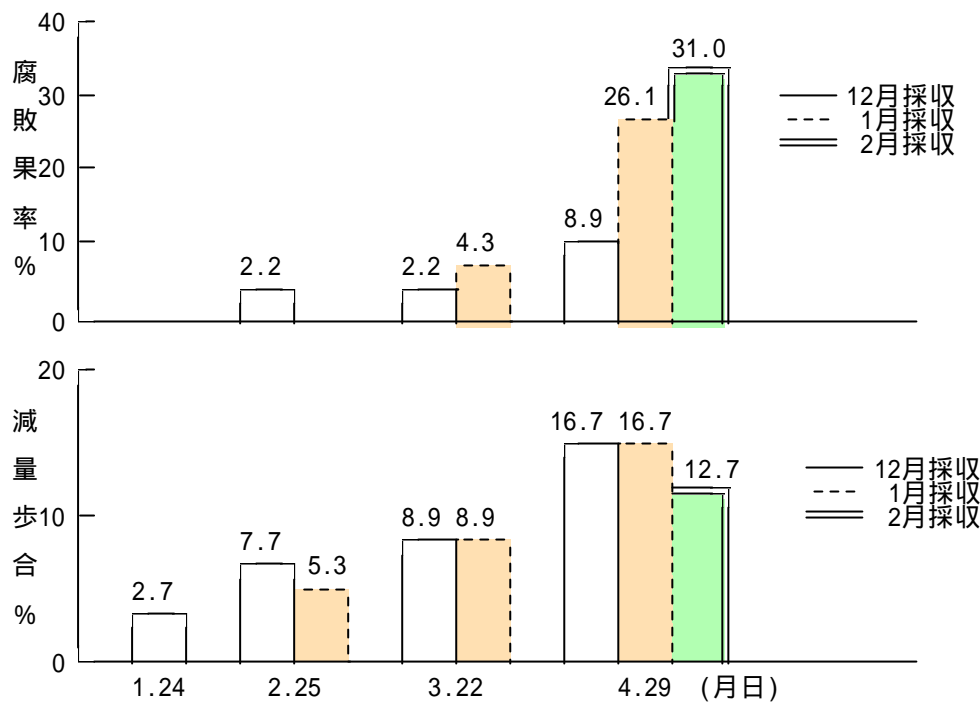


図1 果実の減量歩合(上)・腐敗果率(下)

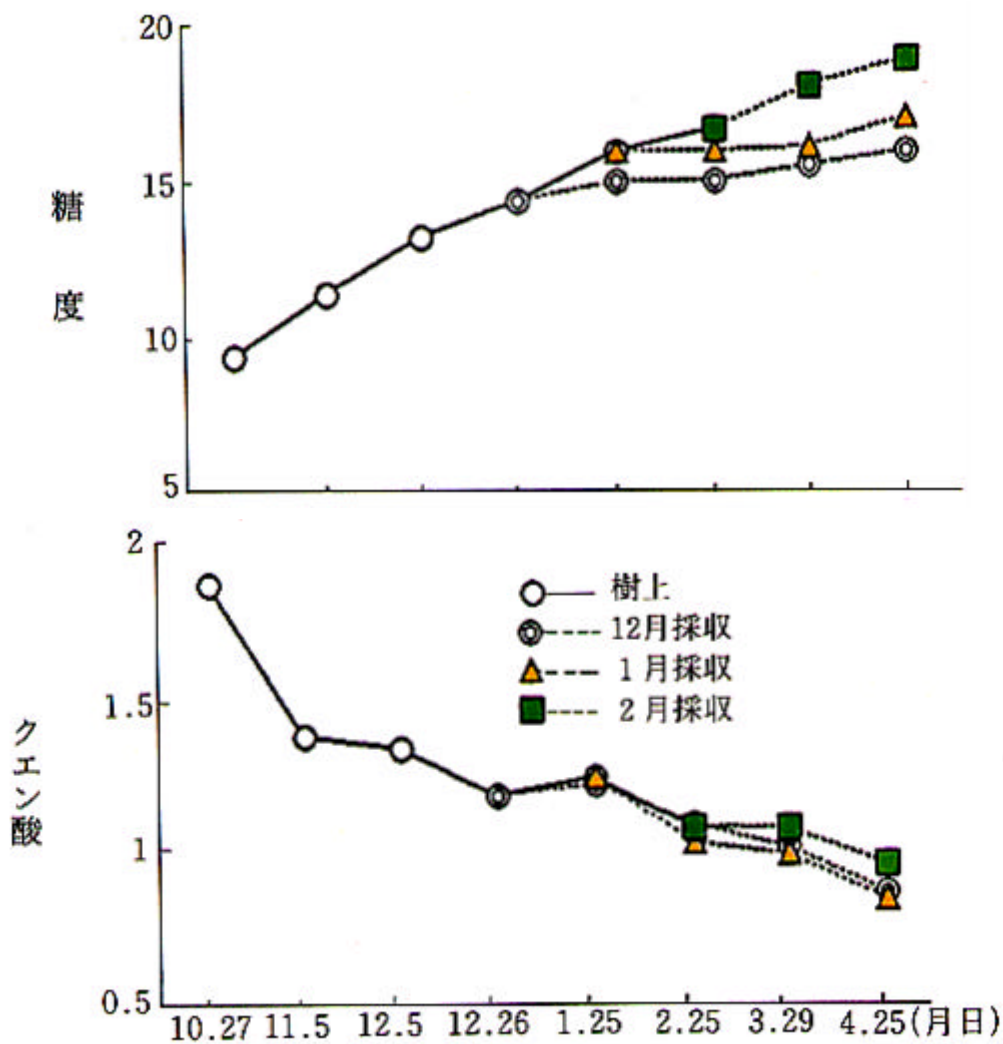


図2 糖度(上)、クエン酸(下)の時期別推移