

## 低槽（しょう）系ポンカンの完熟栽培

農業研究センター 天草農業研究所

### 研究のねらい

一般に低槽（しょう）系ポンカン 12月下旬に7～8分着色の未熟果で収穫し、貯蔵を行い販売されている。

そこで、12月上旬からパイプハウスによるビニール被覆を行い、保温と水切りによる果実肥大と果実品種の向上を図った。

### 研究の成果

1. 低槽（しょう）系ポンカンの完熟期は果皮色、果実外観、果実品質、食味から1月下旬と考えられる。
2. 果実肥大はビニール被覆による保温により12月下旬から1月下旬の完熟期まで黄径が4.6ミリ程度肥大する。階段においてはL級以上の大玉が12月採収は66.7%に対し、1月下旬の完熟期採収では83.2%に達する。
3. 果実品質は1月下旬まで樹上結実させることにより糖は15度以上になり12月採収の貯蔵果実より0.8～1.5度高くなる。
4. ビニール被覆し完熟させることにより障害果が少なくなり青果率、秀品率とも向上する。
5. ビニール被覆後の温度管理として最高温度25℃、最低温度3℃を目標に管理する。水管理は被覆期間中に10a当り10mm程度1～2回灌水する。

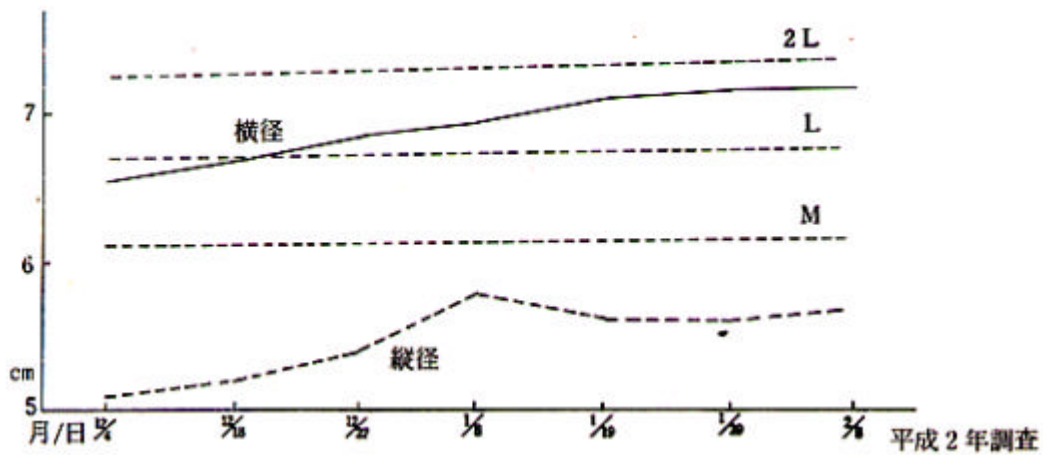


図1 果実品質(完熟区)(縦径と横径の経過)

表1 果実の大きさ(階級割合%)平成2年調査

| 区分     | S   | M    | L    | 2L   | 3L  |
|--------|-----|------|------|------|-----|
| 完熟区    | 0.0 | 16.8 | 51.7 | 29.0 | 2.5 |
| 12月採取区 | 1.2 | 32.1 | 47.9 | 17.6 | 1.2 |

表2 果実品質 平成3年調査

| 項目区分   | 分析日(月日) | 果実重(g) | 果肉歩合(%) | 果汁歩合(%) | 可溶性固形物(%) | 糖    | クエン酸(%) | 甘味比   |
|--------|---------|--------|---------|---------|-----------|------|---------|-------|
| 完熟区    | 12.20   | 115.5  | 75.2    | 69.0    | 12.84     | 12.5 | 0.95    | 13.16 |
|        | 12.27   | 119.9  | 72.6    | 69.6    | 13.82     | 12.9 | 0.89    | 14.49 |
|        | 1.10    | 117.8  | 74.3    | 70.8    | 14.44     | 13.6 | 0.88    | 15.81 |
|        | 1.21    | 123.7  | 70.9    | 71.1    | 15.42     | 14.6 | 0.88    | 16.59 |
|        | 1.30    | 122.7  | 71.1    | 70.4    | 16.10     | 15.4 | 0.80    | 19.25 |
| 12月採取区 | 12.20   | 115.5  | 75.2    | 69.0    | 12.84     | 12.5 | 0.95    | 13.16 |
|        | 12.27   | 109.1  | 75.1    | 69.2    | 13.92     | 12.8 | 1.05    | 12.19 |
|        | 1.10    | 105.5  | 74.9    | 69.6    | 14.01     | 13.5 | 0.88    | 15.34 |
|        | 1.21    | 109.0  | 74.2    | 70.6    | 14.10     | 13.8 | 0.77    | 17.92 |
|        | 1.30    | 96.2   | 76.4    | 71.9    | 14.50     | 13.9 | 0.85    | 16.35 |

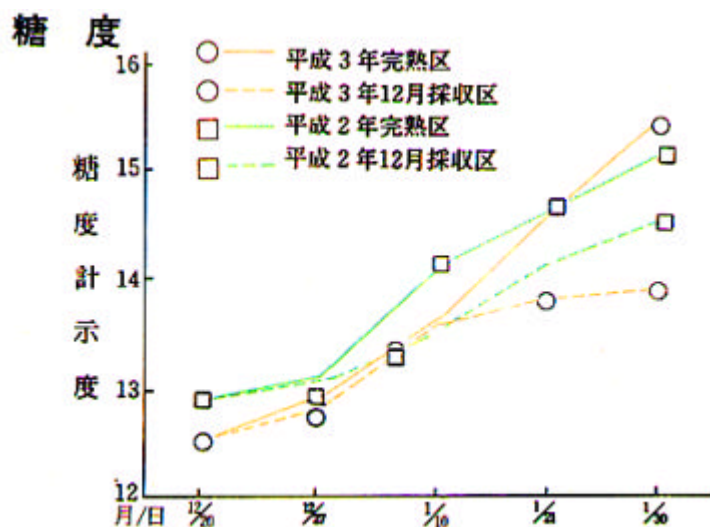


図2 糖度の推移

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)