

## カキ「刀根早生」の樹上脱渋法

農業研究センター 果樹研究所 落葉果樹部

### 研究のねらい

固形アルコールによる樹上脱渋法は、近畿地域などで刀根早生や平核無を主体に普及しつつあるが、本県においては気象条件の違いにより、その処理時間や方法などを検討する必要がある。

そこで、9月上旬～下旬にかけて、厚さ 0.03 mmのポリエチレン製袋( 11 )に固形アルコール(商品名 :シブール)を1個入れて、処理適期を検討した。

### 研究の成果

1. 本県における処理時期は、9月中旬～下旬が適期と考えられる。また、処理時間は、一般的に晴天日か曇天日で2～3日間が適当である。
2. ただし、9月半ばまでは、年により日中の最高温度が 30 を超える日があり、この場合は落果及び赤道面に果皮障害が発生する危険性があるので、できるだけ最高温度が 30 未満になってから処理を行うようにする。
3. また、処理後急に気温が上昇した場合は、ヘタ枯れを確認しながら、1～2日間で袋の底切りを行う。
4. 下旬では、平均気温が 22、23 以下になると、2～3日間の処理では脱渋が完全でない場合があるので、脱渋程度を確認し、渋が収穫後も残るようなら処理日数を4～5日間程度にする。
5. 処理後 10 日目頃から果肉内にゴマが入り始めるので、ゴマ入りで出荷する場合は処理後2週間以降に収穫を行い、ゴマを入れずに出荷する場合は着色5分程度の果実を対象に収穫1週間前に処理を行う。
6. なお、処理程度は、1樹当たり全果実の3分の1～2分の1程度とし、袋掛けがしやすい高さの、大玉で良質の果実を主体に処理を行う。
7. 樹上脱渋果は、炭酸ガス脱渋果と比べ、果皮色がやや進み、果肉が硬く、糖度が高く、日持ちが良い。
8. この処理を行うことによりヘタが枯れたり、ゴマが入ったりするので、販売に当たってはこのことを十分考慮し、別な商品名で出荷することが必要だと考えられる。

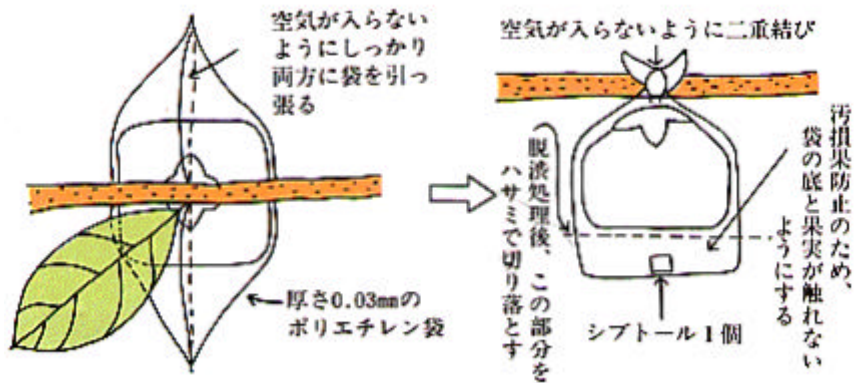


図1 樹上脱渋の方法



写真1 収穫直前の果実

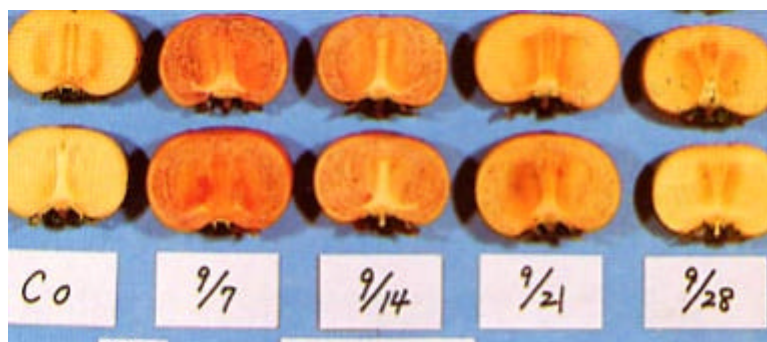


写真2 収穫時期とゴマの程度 (収穫日: 10月5日)

表1 処理日による収穫率、果実品質及び貯蔵性の違い

処理期間	収穫率 (%)	1果重 (g)	糖度 [PEG+] (Brix)	硬度 ポイント	果皮色 [果頂部] カラーチャート	収穫後の軟化率 (%)	
						1週間目	2週間目
9月7日午前 ~ 9日午前	54	171	13.7	9.6	4.7	0	20
9月14日午前 ~ 16日午後	88	165	13.0	9.3	4.1	0	7
9月21日午後 ~ 24日午後	100	172	12.7	8.6	3.8	0	19
9月28日午前 ~ 30日午後	96	170	13.0	7.1	3.9	0	7
無処理	100	172	11.6	7.2	3.7	0	0

注) 収穫は、すべて10月5日に行った。

糖度は、ホリエルングリコール液添加法により測定した。

収穫後の貯蔵は、常温(21~26 )で行った。

9月7~9日処理果は、赤道面に窪みが多数見られた。

9月14~16日処理果にも、赤道面にやや浅い窪みが見られた。