

クリ「ぼろたん」における果頂部の果皮黒変と腐敗果発生との関係

クリ新品種「ぼろたん」では、果頂部周辺の果皮が黒変した果実が「国見」並みに多く発生しやすいが、収穫後 2 日間常温保存した場合、黒変程度と腐敗果率との関係に一定の傾向はみられない。

農業研究センター球磨農業研究所 (担当者: 中尾郁美)
果樹研究所 (担当者: 藤丸 治)

研究のねらい

「ぼろたん」は、渋皮が剥けやすいため青果用並びに加工用として期待が大きい新品種であるが、果頂部が黒く変色した果実が多くみられ、腐敗果になる危険性が高いという理由で、産地においては選別時に除外して市場出荷を行っている。しかし、果皮のみの黒変で果肉部が健全であれば、加工用原料としての需要が期待できる。そこで、「ぼろたん」における果皮の黒変程度と腐敗との関係を明らかにする。

研究の成果

1. 果頂部の果皮黒変程度を無、軽、中、甚(写真 1～4)の 4 段階に分けて調査したところ、「ぼろたん」における黒変程度が中、甚の割合は、「国見」と変わらず、「筑波」「丹沢」「杉光」より多い(表 1)。
2. 収穫後に常温(25～30℃)で 2 日間保存した「ぼろたん」において、果頂部に黒変のない果実(無)と黒変のある果実(軽～甚)では腐敗果率に一定の傾向はみられない(表 2)。

普及上の留意点

1. 腐敗については、病虫害果、裂果、未熟果等の不良果を取り除き、常温(25～30℃)で 2 日間保存後、果実を切断して調査した。
2. 果頂部を押して軟らかい果実は実炭そ病(写真 5)、座部が黒変または軟化したり、腐臭のする果実は黒色実腐れ病(写真 6)の可能性が高いので確実に選別する。
3. 収穫後のクリの腐敗は、保存中の温度が高いほど、また保存期間が長いほど発生が多くなるので、収穫した果実はなるべく低い温度で保存する。

表1 クリの品種による果頂部黒変の程度別発生比率 (2011、果樹研究所)

品種	調査果数	果頂部からの黒変程度別の発生率 (%)			
		無	軽	中	甚
ぼろたん	712	58.4	25.4	9.1	7.0
国見	265	63.8	19.2	7.5	9.4
筑波	403	61.5	25.1	7.7	5.7
丹沢	143	77.6	9.1	5.6	7.7
杉光	138	84.1	10.1	2.9	2.9

注1) 黒変程度：無、軽（長径1cm未満）、中（長径1cm以上2cm未満）、甚（長径2cm以上）

注2) 調査果：軟らかい果実、腐臭のする果実、虫害果、裂果、未熟果等の不良果を除く

表2 クリ「ぼろたん」の黒変程度と腐敗果発生との関係 (2011、球磨農業研究所)

果頂部の黒変程度	調査果数 (個)	腐敗果数 (個)	腐敗果率 (%)	果頂部からの腐敗果率 (%)
無	592	122	20.6	1.7
軽	569	59	10.4	0.7
中	408	51	12.5	1.5
甚	494	74	15.0	1.8
全体	2,063	306	14.8	1.4

注1) 黒変程度：無、軽（長径1cm未満）、中（長径1cm以上2cm未満）、甚（長径2cm以上）

注2) 調査果：軟らかい果実、腐臭のする果実、虫害果、裂果、未熟果等の不良果を除く

注3) 腐敗果：常温（25～30℃）で2日間保存後に腐敗していた果実

注4) 果頂部からの腐敗果：腐敗果の中で果頂部から腐敗していた果実



写真1 黒変程度：無



写真2 黒変程度：軽



写真3 黒変程度：中



写真4 黒変程度：甚



写真5 実炭そ病



写真6 座部からの腐敗