

## 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。

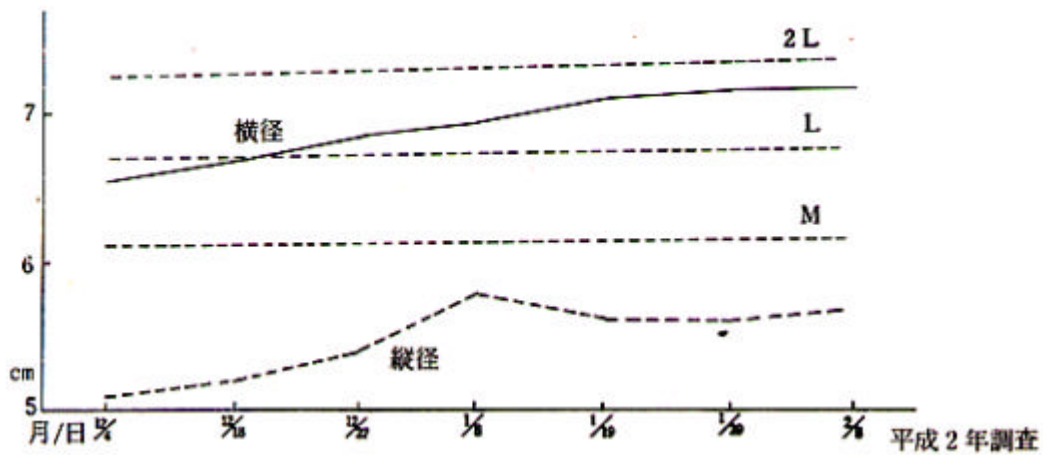


図1 果実品質(完熟区)(縦径と横径の経過)

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月採収区	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月採収区	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

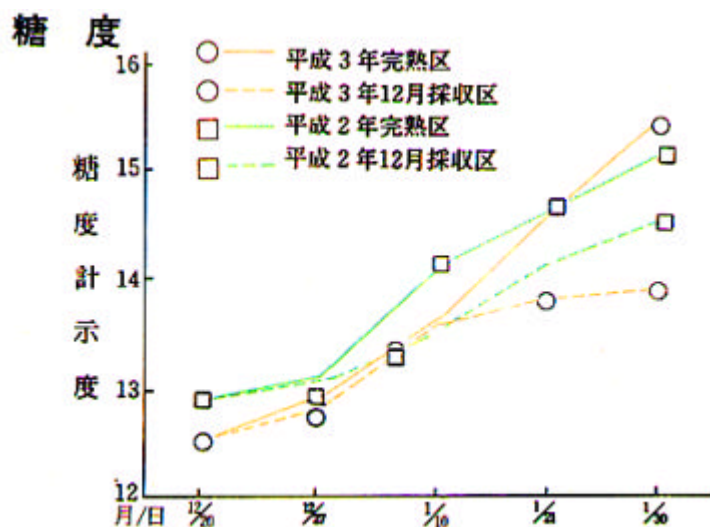


図2 糖度の推移

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)