

「肥のあすか」の高品質果実生産にはシートマルチ栽培が有効である

「肥のあすか」は、シートマルチ栽培を行うことにより、着色が早まり、糖度11以上、クエン酸含量1g/100ml以下となり、M・L級の中玉果率が高まる。また、11月上旬には果皮の赤味が濃くなり、常温貯蔵することでさらに、赤味が濃くなる。

農業研究センター果樹研究所常緑果樹研究室(担当者:坂西 英)

#### 研究のねらい

本県育成の「肥のあすか」は、11月上旬に成熟し、果皮の赤みが濃く、高品質で食味の良い早生ウンシュウであるが、産地に導入されて間もないため、品種特性を活かす栽培管理を明らかにする必要がある。

そこで、7月中下旬被覆の透湿性シートによるマルチ栽培(以下マルチ区)が「肥のあすか」の果実品質に及ぼす影響を明らかにし、高品質栽培技術確立の基礎資料とする。

#### 研究の成果

1. マルチ区の果汁成分は、11月上旬には糖度11以上、クエン酸含量1g/100ml以下となる(表1)。
2. マルチ区の果皮の着色程度は、10月下旬に5分着色程度、11月上旬に8分着色以上となり、無被覆区より早い(図1)。
3. マルチ区の階級比率は、大玉果率(2L級果以上)が低く、M・L級の中玉果率が高い(図2)。
4. 果皮の赤味(a値)は貯蔵すると増加する。10月下旬採収果実は11月上・中旬ともに、その時期採収の果実より赤味はうすくなるが、11月上旬採収果実は11月中旬にはその時期採収の果実より赤味が濃くなり、特にマルチ区では濃い(図3)。

#### 普及上の留意点

1. シートマルチ栽培と併せて、エチクロゼート(商品名:フィガロン乳剤)の散布を組み合わせることにより、品質向上効果が期待できる。
2. 11月中旬になると浮皮が発生することがあるので留意する。

表1 採収時の果実品質

| 処理区 | 10月20日 |              |            |           | 11月6日 |              |            |           | 11月15日 |              |            |           |
|-----|--------|--------------|------------|-----------|-------|--------------|------------|-----------|--------|--------------|------------|-----------|
|     | 1果重    | 糖度<br>(brix) | クエン酸<br>含量 | 浮皮指<br>数* | 1果重   | 糖度<br>(brix) | クエン酸<br>含量 | 浮皮指<br>数* | 1果重    | 糖度<br>(brix) | クエン酸<br>含量 | 浮皮指<br>数* |
|     | g      |              | g/100ml    |           | g     |              | g/100ml    |           | g      |              | g/100ml    |           |
| マルチ | H17    | 157          | 10.3       | 0.97      | 155   | 10.6         | 0.90       | 0.0       | 155    | 11.0         | 0.87       | 8.9       |
|     | H18    | 107          | 11.5       | 1.02      | 123   | 12.4         | 0.90       | 0.0       | 112    | 13.0         | 0.89       | 0.0       |
|     | H19    | -            | -          | -         | 117   | 11.6         | 0.88       | 0.0       | 125    | 12.3         | 0.89       | 0.0       |
|     | H20    | 120          | 10.9       | 0.98      | 143   | 10.8         | 0.83       | 0.0       | 154    | 11.1         | 0.84       | 0.0       |
|     | 平均     | 128          | 10.9       | 0.99      | 134   | 11.3         | 0.88       | 0.0       | 136    | 11.8         | 0.87       | 2.2       |
| 無被覆 | H17    | 188          | 9.4        | 1.02      | 197   | 10.0         | 0.89       | 0.0       | 187    | 10.2         | 0.83       | 14.8      |
|     | H18    | 115          | 11.3       | 1.10      | 130   | 12.2         | 0.92       | 0.0       | 121    | 12.9         | 0.92       | 0.0       |
|     | H19    | -            | -          | -         | 119   | 11.3         | 0.97       | 0.0       | 122    | 11.9         | 0.91       | 0.0       |
|     | H20    | 134          | 9.4        | 1.09      | 156   | 10.3         | 0.86       | 0.0       | 148    | 10.4         | 0.80       | 0.0       |
|     | 平均     | 146          | 10.0       | 1.07      | 151   | 10.9         | 0.91       | 0.0       | 144    | 11.3         | 0.86       | 3.7       |

注)マルチ時期は7月中下旬(H17.7.22,H18.7.18,H19.7.30,H20.7.11)、また両区ともH20.9.9(満開後124日目)には、エチクロゼート3000倍を散布した。

浮皮指数は浮皮程度無(0)軽(1)中(2)基(3)で 浮皮程度\*個数\*100/3\*調査果数

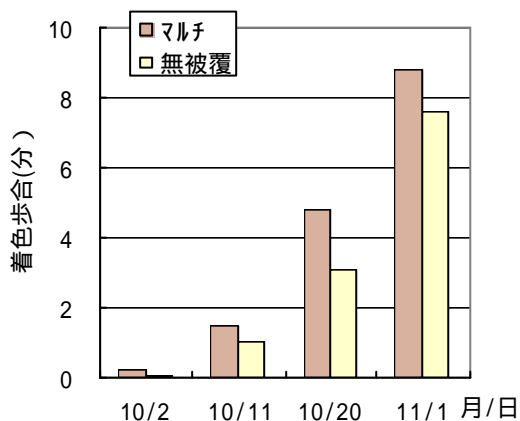


図1 着色歩合の推移(H17~20年平均)

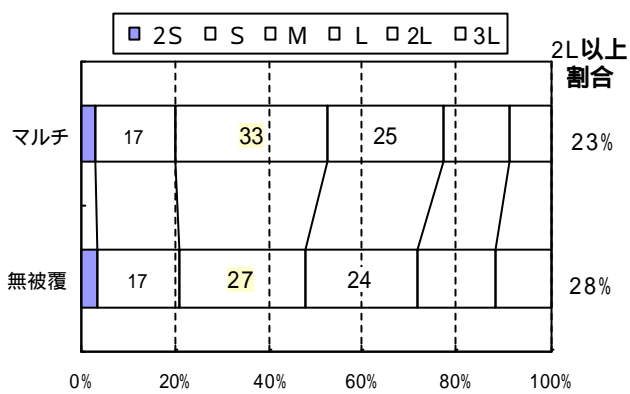


図2 階級比率(個数割合)(H17~20年平均)

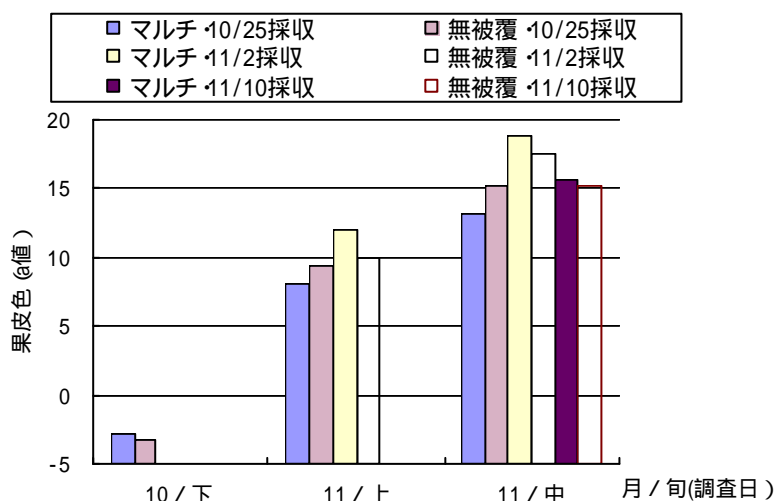


図3 採収日の違いによる果皮色の推移(H17.18年平均)

注)採収後は常温による貯蔵、調査日は10月下旬(10/25),11月上旬(H17.11.2,H18.11.7)11月中旬(H17.11.12,H18.11.17)