

クリ「ぼろたん」での腐敗果軽減のための収穫方法

クリ「ぼろたん」では、毬果が‘一文字’に開き、果実が見え始めた段階で、枝を軽く叩いて収穫することにより、未熟果を1割以下に抑えて、腐敗果の発生を軽減できる。

農業研究センター球磨農業研究所（担当者：中尾郁美）

研究のねらい

クリにおいて、収穫直後の外観からでは判別できない腐敗果の発生が問題となっている。当研究所では、「杉光」と「筑波」を用いて一文字に裂開した毬果を収穫することにより腐敗果の発生が軽減できることを明らかにしてきた（農業研究成果情報No.527）が、クリ「ぼろたん」における毬果の裂開程度と腐敗果の関係についてはまだ明らかとなっていなかった。そこで、「ぼろたん」の裂開程度と腐敗果発生について調査し、その軽減技術を開発する。

研究の成果

1. 「ぼろたん」の腐敗果率は、熟度が進むにつれて高くなり、毬果‘一文字’に裂開した果実では自然落毬した果実の半分以下である（図1）。
2. 「丹沢」において毬果が‘一文字’に裂開した果実の半数近くが未熟果であるのに対し、「ぼろたん」においては1割以下と少ない（図1）。
3. 「ぼろたん」の果実比重については、どの裂開程度においても1.09以上と高く、裂開程度の違いによる差はみられない（表1）。

普及上の留意点

1. 「ぼろたん」の‘裂開直前’の毬果は、未熟果率も腐敗果率も低いが、‘未裂開’の毬果との判別が難しい。そのため、裂開前の毬果を強く叩いて落としてしまわないように注意する（図1）。

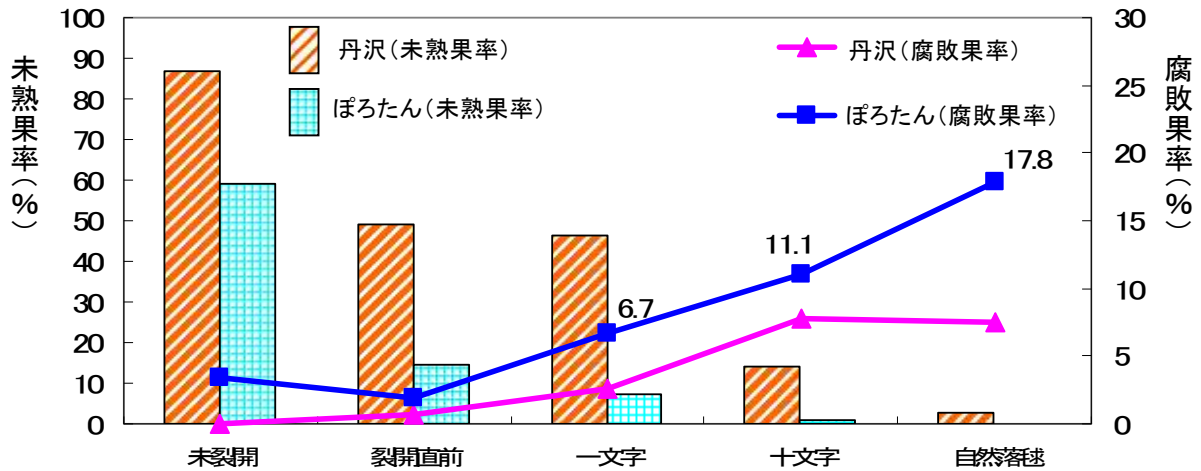


図1 「丹沢」「ぼろたん」における毬果の裂開程度と未熟果率および腐敗果率の関係

注1) 2011年産～2013年の平均値

2) 樹齡(2013年時点): 「丹沢」13年生、「ぼろたん」6年生

3) 未熟果: 鬼皮部分の着色が80%未満の果実

4) 腐敗果: 収穫した果実から虫害果や裂果などの不良果を取り除き、外観が健全な果実のみを室温(25～30℃)で2日間保存後、果実を切断し調査



写真 毬の裂開程度

表1 「ぼろたん」における毬果の裂開程度と果実品質との関係

裂開程度	1果重(g)	比重
自然落毬	25.4	1.096
十文字	28.2	1.093
一文字	27.0	1.095
裂開直前	27.6	1.091
未裂開	27.0	1.092

注1) 2011年産～2013年産の平均値

2) 樹齡(2013年時点): 6年生