

ハウス不知火の適正予措・貯蔵温度条件

農業研究センター 果樹研究所 常緑果樹部

担当者: 満田 実

研究のねらい

ハウス栽培「不知火」果実の予措並びに貯蔵における温度管理方法の検討から、良食味果実を長期的に出荷するための温度管理技術を確立し、「不知火」果実の品質向上を図る。

研究の成果

- 12月上旬に収穫した加温ハウス栽培の「不知火」果実は、高温条件で予措するほど糖度が高くなるが果実の減量も多くなる。
- 10及び15の予措を行うと、果皮の赤みが増えて濃橙色となり、20の高温で予措すると収穫したときより果皮の赤みが退色する。
- 予措後、1月末から5月中旬にかけて果実をポリ個装した貯蔵では、5で減量が最も少なく、10、15では30日後頃から果実の蒸散や腐敗による減量が大きくなる。
- 以上のことから、ハウス不知火の予措においては、10～15が適温と考えられ、貯蔵においては、5前後の低温条件ほど長期間の貯蔵が可能である。

普及上の留意点

- ハウス栽培の不知火果実の予措及び貯蔵における温度管理の目安として活用し、露地栽培の不知火についても、貯蔵中の温度管理に利用する。
- 露地栽培果実の予措についても、温度管理の目安とできるが、収穫前の気象条件や圃地条件で果実や果皮の形質が異なるので、収穫した果実の状態により予措程度および方法を調整する。
- 常温貯蔵庫では、外気の平均気温が10を超える時期になったら、低温貯蔵庫に移す必要がある。

表1 不知火の予措温度と予措後の果実品質

処理区	12/18(非破壊センサー)		1/23(糖度計)		屈折計
	糖度	酸度	糖度	酸度	
5	13.7	1.15	13.4	0.79	13.5
10	13.8	1.14	13.8	0.87	14.0
15	13.8	1.16	13.9	0.85	14.2
20	13.9	1.19	13.9	0.91	14.2

表2 不知火の予措温度と予措後の果皮色(色差計)

処理区	12月12日			1月23日			a値増加率
	a値	b値	a/b値	a値	b値	a/b値	
5	13.1	38.1	0.34	13.6	37.5	0.36	6.2
10	13.3	37.6	0.35	14.3	37.2	0.39	10.2
15	12.8	37.6	0.34	13.9	37.1	0.38	10.7
20	13.7	37.6	0.36	13.4	37.3	0.36	-1.6

a値及びa/b値が高いほど赤みが濃いことを示す。

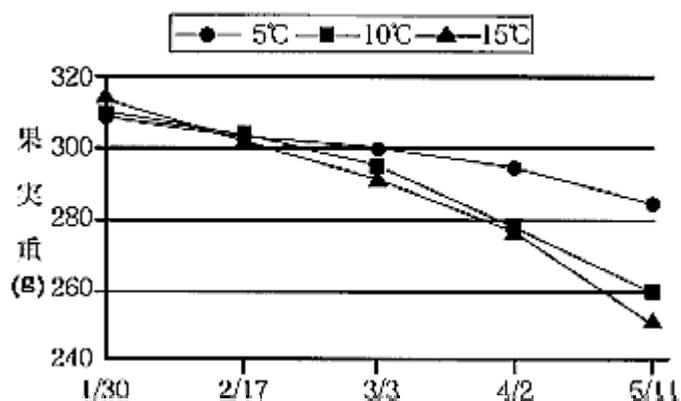


図1 ハウス不知火の貯蔵温度と果実重の推移