

不知火の水腐れ症発生後の果実処理法

農業研究センター 果樹研究所 常緑果樹部

研究のねらい

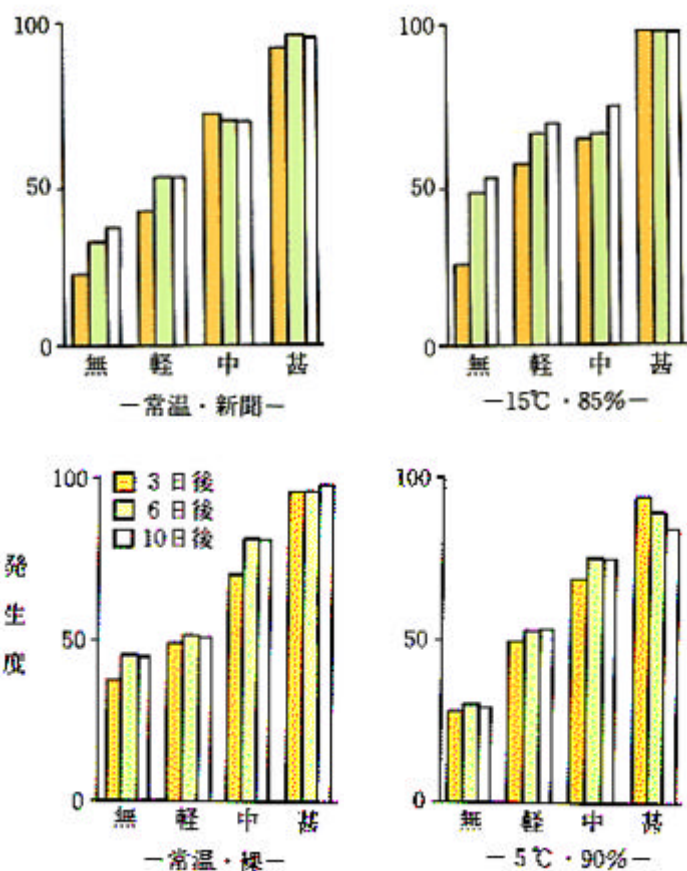
成熟期を迎えた“不知火”果実に発生する水腐れ症(やけ症)について、発生後果実の被害を軽減する処理法について検討した。

研究の成果

1. 収穫時に水腐れ症状のなかった無の果実は、全ての処理で日数の経過に伴いやけ症状を呈してきたが、高湿あるいは湿度を保つ処理を行った 5・90%以上や常温・新聞(新聞包装)では、他に比べ水腐れの発生は低くなった。ただ比較的高湿条件であった 15・85%では、やけ症とともにこ斑症を併発したため逆の結果となった。
2. 被害程度・軽の果実も症状は進行するが、15・85%では無果実と同様にやけ症とともにこ斑症を併発し、発生度が最も高くなった。
3. 被害程度・中、甚の果実は湿度を保つ処理で発生度が低い傾向にあるが、腐敗果率が高くなった。
4. 以上の結果、無・軽の果実は、収穫後水腐れ症の発生、進行がみられることから、5度・90%程度の条件下で10日間程度観察し、販売可能な果実については予措、貯蔵を行う。中・甚の果実は、腐敗発生を抑制するため5程度の低温条件下で、果皮中の水分を早急に除去し、被害部をコルク化させる。

第1表 処理後の水腐れ症発生程度

処理区	被害程度	減率	被害果発生率				発生度	腐敗果率
			無	軽	中	甚		
常温・裸	無	4.82	7.7	53.8	30.8	7.7	46.15	0
	軽	4.75		47.8	47.8	4.3	52.17	0
	中	5.61			55.6	44.4	81.48	0
	甚	6.01			6.3	93.8	97.92	0
常温・新聞	無	3.04	23.1	46.2	23.1	7.7	38.46	0
	軽	2.86		50.0	35.0	5.0	53.33	9.1
	中	3.40		5.6	77.8	16.7	70.37	0
	甚	3.59			12.5	87.5	95.83	5.8
5 ・ 90%以上	無	0.25	28.6	50.0	21.4	0	30.95	0
	軽	0.55		40.9	54.6	4.5	54.23	0
	中	0.38		5.6	61.1	33.3	75.93	0
	甚	0.50			38.5	61.5	85.00	12.5
15 ・ 85%	無	3.66	7.7	46.2	23.1	23.1	53.85	0
	軽	4.30		18.2	54.5	27.3	69.70	0
	中	4.22			75.0	25.0	75.00	11.1
	甚	4.76			8.3	91.7	97.92	25.0



第1図 処理別の水腐れ症発生度の推移