

[成果情報名] ニホンナシ「あきづき」の収穫適期

[要約] ニホンナシ「あきづき」は、果皮地色がカラーチャート値 2.5以上の果実は糖度が概ね12以上になり果肉が柔らかく食味が優れ、この時期が収穫適期である。

[キーワード] ニホンナシ、あきづき、果皮地色、収穫適期

[担当] 長崎果樹試・生産技術科

[連絡先] 電話0957-55-8740、電子メールs26700@pref.nagasaki.lg.jp

[区分] 果樹

[分類] 指導

[背景・ねらい]

ニホンナシ「あきづき」は豊水と新高の間に収穫できる赤ナシで果実品質は優れているが、成熟期の外観上の変化が無く収穫適期の判断が困難である。そこで時期別に品質調査を行い、収穫適期の判定指標を作成した。

[成果の内容・特徴]

1. 地色は満開後日数と正の相関が高い。年次間差があり、地色は満開後日数から特定はできない（図1）。
2. 糖度は満開後日数と正の相関が高い。年次間差があり、糖度は満開後日数からの特定はできない（図2）。
3. 果肉硬度は地色と負の相関が高い。年次間差はあるが、概ね 2.5以下で果肉硬度は 4.5kg以下になる（図3）。
4. 地色は果実比重と負の相関が高く、地色が4以上では果実比重のばらつきが大きくなる（図4）。
5. 地色と糖度は相関があり、地色が 2.5以上では概ね糖度12以上になる（図5）。
6. 果汁 pHは地色と相関は無く、成熟適期の目安にはならない（図6）。

[成果の活用面・留意点]

1. 有袋栽培の結果であり、袋掛けの有無や袋資材の種類により果皮色（表面色）は異なる。
2. 成熟前の高温乾燥等により生理障害（スポンジ果）の発生が見られる年もある。

[具体的データ]

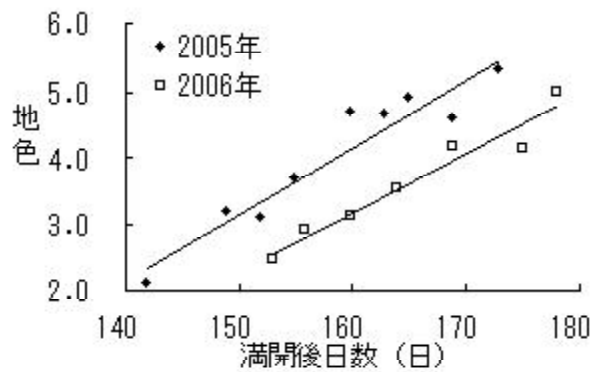


図1 地色と満開後日数の関係

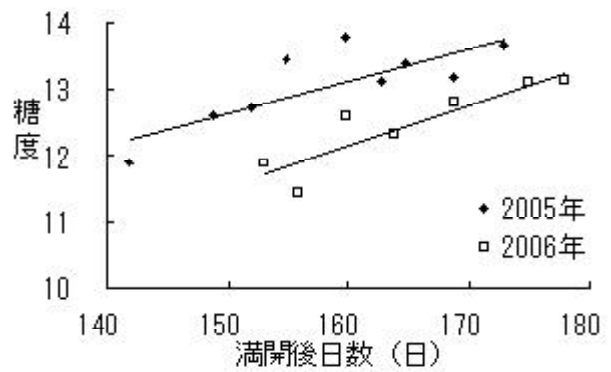


図2 糖度と満開後日数の関係

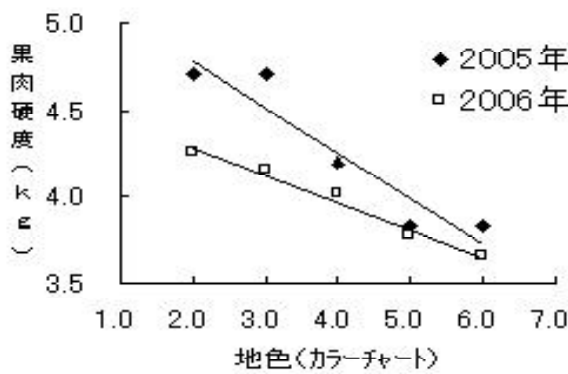


図3 果肉硬度と地色の関係

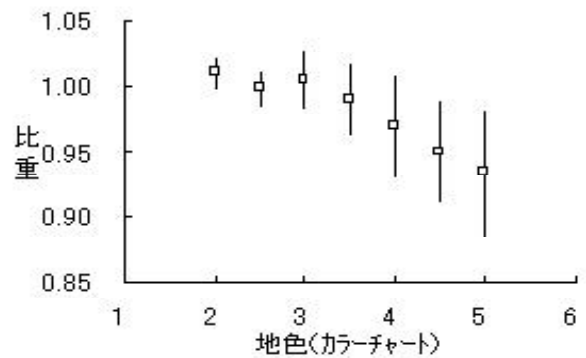


図4 比重と地色の関係(2006年)

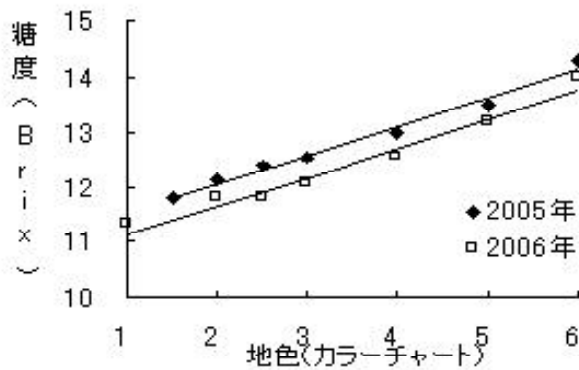


図5 糖度と地色の関係

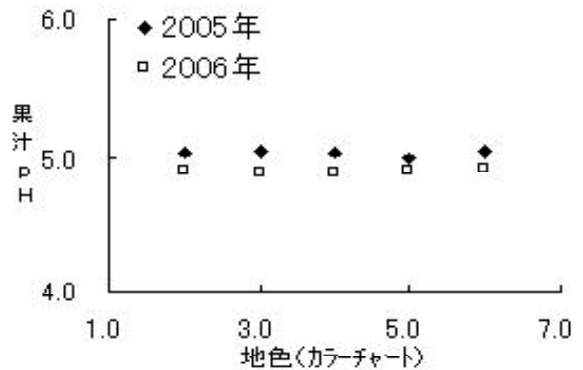


図6 果汁 pH と地色の関係

[その他]

研究課題名：気象及び樹体情報による本県の地域特性を活かした落葉果樹生産技術の確立
 予算区分：県単
 研究期間：2002～2006年度
 研究担当者：田中 実、林田誠剛、松浦 正