

課題名	30. 温州ミカンの完熟栽培における浮皮防止法																																																																																																				
成果の要約	<p>温州みかん（原口早生）の完熟栽培は、樹上におくことで果皮の着色、糖の上昇、減酸などの効果が期待できる。しかし、長くおくことで浮皮果の発生が問題になる。そこで、浮皮果の発生軽減を結実方法や炭酸カルシウム、エチクロゼート散布などの方法で検討した。</p> <p>(1) 枝別摘果区と慣行区では果実品質に差がみられなかった。  (2) 糖度は階級が小さくなるほど高くなり、浮皮果の発生も少なかった。  (3) 無散布区と炭酸カルシウム、エチクロゼート散布区との間では果実品質に差はみられなかった。  (4) 炭酸カルシウム3回散布区で浮皮果の発生が少ない傾向にあった。</p>																																																																																																				
成績概要	第1表 各処理区の階級別果実品質（1月8日）																																																																																																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="241 771 451 831">処 理</th> <th data-bbox="556 771 640 831">階級</th> <th data-bbox="745 771 829 831">糖度</th> <th data-bbox="913 771 1018 831">酸含量</th> <th data-bbox="1081 771 1186 831">果皮色</th> <th data-bbox="1270 771 1375 831">果肉色</th> <th data-bbox="1417 771 1564 831">浮皮果指数</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="241 845 451 1023" rowspan="4">枝別摘果区 30%収穫区</td> <td data-bbox="556 845 640 905">2L</td> <td data-bbox="745 845 829 905">10.7</td> <td data-bbox="913 845 1018 905">0.74</td> <td data-bbox="1081 845 1186 905">6.4</td> <td data-bbox="1270 845 1375 905">7.5</td> <td data-bbox="1417 845 1564 905">59.0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="556 905 640 964">L</td> <td data-bbox="745 905 829 964">11.2</td> <td data-bbox="913 905 1018 964">0.67</td> <td data-bbox="1081 905 1186 964">6.4</td> <td data-bbox="1270 905 1375 964">7.3</td> <td data-bbox="1417 905 1564 964">64.4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="556 964 640 1023">M</td> <td data-bbox="745 964 829 1023">11.3</td> <td data-bbox="913 964 1018 1023">0.68</td> <td data-bbox="1081 964 1186 1023">6.6</td> <td data-bbox="1270 964 1375 1023">7.5</td> <td data-bbox="1417 964 1564 1023">53.8</td> </tr> <tr> <td data-bbox="556 1023 640 1083">S</td> <td data-bbox="745 1023 829 1083">11.5</td> <td data-bbox="913 1023 1018 1083">0.72</td> <td data-bbox="1081 1023 1186 1083">6.5</td> <td data-bbox="1270 1023 1375 1083">7.4</td> <td data-bbox="1417 1023 1564 1083">27.8</td> </tr> <tr> <td data-bbox="241 1083 451 1261" rowspan="4">50%収穫区</td> <td data-bbox="556 1083 640 1142">2L</td> <td data-bbox="745 1083 829 1142">10.4</td> <td data-bbox="913 1083 1018 1142">0.75</td> <td data-bbox="1081 1083 1186 1142">6.3</td> <td data-bbox="1270 1083 1375 1142">7.2</td> <td data-bbox="1417 1083 1564 1142">63.9</td> </tr> <tr> <td data-bbox="556 1142 640 1202">L</td> <td data-bbox="745 1142 829 1202">10.9</td> <td data-bbox="913 1142 1018 1202">0.70</td> <td data-bbox="1081 1142 1186 1202">6.5</td> <td data-bbox="1270 1142 1375 1202">7.5</td> <td data-bbox="1417 1142 1564 1202">56.7</td> </tr> <tr> <td data-bbox="556 1202 640 1261">M</td> <td data-bbox="745 1202 829 1261">11.0</td> <td data-bbox="913 1202 1018 1261">0.79</td> <td data-bbox="1081 1202 1186 1261">6.4</td> <td data-bbox="1270 1202 1375 1261">7.5</td> <td data-bbox="1417 1202 1564 1261">33.3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="556 1261 640 1320">S</td> <td data-bbox="745 1261 829 1320">11.3</td> <td data-bbox="913 1261 1018 1320">0.78</td> <td data-bbox="1081 1261 1186 1320">6.5</td> <td data-bbox="1270 1261 1375 1320">7.4</td> <td data-bbox="1417 1261 1564 1320">22.9</td> </tr> <tr> <td data-bbox="241 1320 451 1439" rowspan="3">70%収穫区</td> <td data-bbox="556 1320 640 1380">L</td> <td data-bbox="745 1320 829 1380">10.7</td> <td data-bbox="913 1320 1018 1380">0.67</td> <td data-bbox="1081 1320 1186 1380">6.3</td> <td data-bbox="1270 1320 1375 1380">7.5</td> <td data-bbox="1417 1320 1564 1380">41.0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="556 1380 640 1439">M</td> <td data-bbox="745 1380 829 1439">10.8</td> <td data-bbox="913 1380 1018 1439">0.72</td> <td data-bbox="1081 1380 1186 1439">6.4</td> <td data-bbox="1270 1380 1375 1439">7.5</td> <td data-bbox="1417 1380 1564 1439">40.0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="556 1439 640 1498">S</td> <td data-bbox="745 1439 829 1498">10.8</td> <td data-bbox="913 1439 1018 1498">0.73</td> <td data-bbox="1081 1439 1186 1498">6.5</td> <td data-bbox="1270 1439 1375 1498">7.5</td> <td data-bbox="1417 1439 1564 1498">20.4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="241 1498 451 1617" rowspan="4">慣 行</td> <td data-bbox="556 1498 640 1558">2L</td> <td data-bbox="745 1498 829 1558">9.9</td> <td data-bbox="913 1498 1018 1558">0.71</td> <td data-bbox="1081 1498 1186 1558">6.4</td> <td data-bbox="1270 1498 1375 1558">7.5</td> <td data-bbox="1417 1498 1564 1558">53.3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="556 1558 640 1617">L</td> <td data-bbox="745 1558 829 1617">9.8</td> <td data-bbox="913 1558 1018 1617">0.61</td> <td data-bbox="1081 1558 1186 1617">6.4</td> <td data-bbox="1270 1558 1375 1617">7.7</td> <td data-bbox="1417 1558 1564 1617">53.3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="556 1617 640 1676">M</td> <td data-bbox="745 1617 829 1676">10.5</td> <td data-bbox="913 1617 1018 1676">0.66</td> <td data-bbox="1081 1617 1186 1676">6.4</td> <td data-bbox="1270 1617 1375 1676">7.5</td> <td data-bbox="1417 1617 1564 1676">60.0</td> </tr> <tr> <td data-bbox="556 1676 640 1736">S</td> <td data-bbox="745 1676 829 1736">11.1</td> <td data-bbox="913 1676 1018 1736">0.78</td> <td data-bbox="1081 1676 1186 1736">6.4</td> <td data-bbox="1270 1676 1375 1736">7.1</td> <td data-bbox="1417 1676 1564 1736">33.3</td> </tr> </tbody> </table>	処 理	階級	糖度	酸含量	果皮色	果肉色	浮皮果指数	枝別摘果区 30%収穫区	2L	10.7	0.74	6.4	7.5	59.0	L	11.2	0.67	6.4	7.3	64.4	M	11.3	0.68	6.6	7.5	53.8	S	11.5	0.72	6.5	7.4	27.8	50%収穫区	2L	10.4	0.75	6.3	7.2	63.9	L	10.9	0.70	6.5	7.5	56.7	M	11.0	0.79	6.4	7.5	33.3	S	11.3	0.78	6.5	7.4	22.9	70%収穫区	L	10.7	0.67	6.3	7.5	41.0	M	10.8	0.72	6.4	7.5	40.0	S	10.8	0.73	6.5	7.5	20.4	慣 行	2L	9.9	0.71	6.4	7.5	53.3	L	9.8	0.61	6.4	7.7	53.3	M	10.5	0.66	6.4	7.5	60.0	S	11.1	0.78	6.4	7.1
処 理	階級	糖度	酸含量	果皮色	果肉色	浮皮果指数																																																																																															
枝別摘果区 30%収穫区	2L	10.7	0.74	6.4	7.5	59.0																																																																																															
	L	11.2	0.67	6.4	7.3	64.4																																																																																															
	M	11.3	0.68	6.6	7.5	53.8																																																																																															
	S	11.5	0.72	6.5	7.4	27.8																																																																																															
50%収穫区	2L	10.4	0.75	6.3	7.2	63.9																																																																																															
	L	10.9	0.70	6.5	7.5	56.7																																																																																															
	M	11.0	0.79	6.4	7.5	33.3																																																																																															
	S	11.3	0.78	6.5	7.4	22.9																																																																																															
70%収穫区	L	10.7	0.67	6.3	7.5	41.0																																																																																															
	M	10.8	0.72	6.4	7.5	40.0																																																																																															
	S	10.8	0.73	6.5	7.5	20.4																																																																																															
慣 行	2L	9.9	0.71	6.4	7.5	53.3																																																																																															
	L	9.8	0.61	6.4	7.7	53.3																																																																																															
	M	10.5	0.66	6.4	7.5	60.0																																																																																															
	S	11.1	0.78	6.4	7.1	33.3																																																																																															

第2表 果実品質調査

処 理	調査月日	糖度	酸含量 (g/100ml)	果皮色	果肉色	浮皮果指数
炭酸カルシウム 2回散布	11.30	10.0	0.63			
	12.14	10.3	0.63	6.5	6.5	
	12.26	10.7	0.60	6.7	6.5	
	1.8	11.0	0.59	6.8	7.0	41.1
3回散布	11.30	10.0	0.90			
	12.14	10.4	0.82	6.5	6.5	
	12.26	10.8	0.80	6.7	6.6	
	1.8	11.1	0.75	6.7	6.9	32.6
エチクロゼート 散布	11.30	9.8	0.93			
	12.14	10.8	0.83	6.5	6.9	
	12.26	10.9	0.79	7.0	7.0	
	1.8	11.2	0.68	7.0	7.5	40.6
無散布区	11.30	9.9	0.95			
	12.14	9.8	0.89	6.5	6.7	
	12.26	10.5	0.80	6.9	6.5	
	1.8	11.0	0.69	6.8	7.0	60.0

第3表 各処理区の階級別果実品質（1月8日）

処 理	階級	糖度	酸含量 (g/100ml)	浮き果皮指数	
炭酸カルシウム 2回散布	L	11.3	0.60	64.0	
	M	10.9	0.65	40.0	
	S	11.2	0.66	28.9	
	3回散布	L	10.2	0.66	55.6
		M	10.5	0.72	28.2
		S	10.7	0.69	15.2
エチクロゼート 散布	L	10.9	0.76	70.0	
	M	11.1	0.8	35.6	
	S	11.6	0.82	25.6	
無 散 布 区	L	11.0	0.61	66.7	
	M	11.0	0.66	60.0	
	S	11.4	0.78	33.3	

(果樹試験場)

(1) 日当りをよくし、園内の乾燥に努め、M～S級果を残すようにする。