

[ 成果情報名 ] ビワ良食味品種「陽玉」の収穫適期の果実形質

[ 要約 ] 「陽玉」は、果皮の着色がすすみ完着期になると裂果症の発生が著しく多くなる。果実品質は、果皮全体が橙色になると、糖度が高くなり、酸含量が低下し、果肉が柔らかくなる。良食味で商品化率を高める収穫適期は、果皮全体が橙色で、裂果症の発生が軽微な時である。

[ キーワード ] 「陽玉」、果皮、着色、裂果症、良食味、収穫適期

[ 担当 ] 長崎果樹試・常緑果樹科

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

[ 区分 ] 九州沖縄農業・果樹

[ 分類 ] 指導

---

[ 背景・ねらい ]

ビワ新品種「陽玉」の果皮の着色程度と果実品質及び裂果発生との関係を明らかにし、適熟果の着色基準の資料として検討し、良食味果実の生産と商品化率の向上を図る。

[ 成果の内容・特徴 ]

1. 果実全体が橙色になると、果実糖度は高くなり、酸含量は低下し果肉は柔らかくなる(表1)。果実全体が黄色で果頂部側だけが橙色では、糖度は低く酸含量が高い(表1)。また、収穫4日後は糖度はあがらないが酸含量は低下する(表1)。
2. 着色の程度がすすむにつれて、裂果の発生が多くなり、果実全体が橙色になり、橙色の濃度が高くなると裂果が著しく多くなる(表2、3)。
3. 果皮の着色程度による食味の調査及び収穫4日後の食味アンケート調査では、果皮全体が橙色で裂果が発生した果実は食味がよく、果実全体が黄色で果頂部側だけが橙色は、裂果の発生は少なく外観はよいが、食味が劣るという意見が多い(デ・タ省略)。

[ 成果の活用面・留意点 ]

1. 果皮のカラーチャート等作成等収穫適期判断の基礎資料となる。

[ 具体的デ - タ ]

表1 収穫時の果皮色程度と果実形質 (2002)

調査日	処理区	糖 度 (Brix)	酸含量 (g/100ml)	果肉硬度 (g/cm <sup>2</sup> )	減量率 (%)	a / b 値 <sup>z</sup>
6月4日 ( 収穫時 )		9.5c <sup>y</sup>	0.86c	608a		0.23
		10.9b	0.49b	380b		0.33
		11.7b	0.40b	352b		0.38
		13.2a	0.24a	320b		0.38
6月7日 ( 収穫4日後 )		10.2c	0.52a	357a	3.4b	0.33
		11.0bc	0.30b	340a	3.8b	0.34
		11.5b	0.24b	340a	3.8b	0.38
		13.4a	0.16c	270b	4.6a	0.38

<sup>z</sup> a / b 値は、色差計測定値で果皮の橙色の濃度を示す

<sup>y</sup> 縦の異なる文字間に5%水準で有意差有り

注) 処理の概要

区 分	果皮の着色程度
	果梗部側にうすい緑色が残る程度で全体は黄色 果実全体が黄色 果実全体が黄色で、果頂部側が橙色 果実全体が橙色

表2 着色程度と裂果の発生率 (2002)

処理区	健全果率 (%)	裂果発生率 (%)	裂果発生程度
	100.0	0.0	0.0
	93.3	6.7	1.3
	73.3	26.7	10.7
	13.3	86.7	69.3

表3 施設栽培における果皮の橙色の濃度と裂果症の発生との関係 (2000)

色差a/b値 <sup>z</sup>	裂果症発生率	裂果症発生度 <sup>y</sup>
~ 0.30	21.8	12.5
0.30 ~ 0.35	36.6	19.5
0.35 ~ 0.40	58.7	33.8
0.40 ~ 0.45	59.2	38.5

<sup>z</sup> 色差計指示度 ( a/b値 ; 橙色の濃さを示す )

<sup>y</sup> 発生度 = (( 指数 × 発生果数 ) / ( 3 × 調査果数 )) × 100 , 1 ; 微 , 2 ; 軽 , 3 ; 甚大

[その他]

研究課題名 : 新品種「涼風」「陽玉」の栽培技術の確立

予算区分 : 県単

研究期間 : 平成14年度 ( 平11 ~ 15 )

研究担当者 : 高見寿隆、山下義昭