

カキ新品種‘太天’の特性と脱渋技術

カキ新品種‘太天’（写真1）は、‘愛宕’に替わる有望品種として期待されている。果樹研究センターでは、平成20年度より‘太天’の栽培試験に取り組んでおり、ここでは、その品種特性と脱渋技術について紹介する。



写真1 ‘太天’の果実

1. 果実の特性

‘太天’は（独）果樹研究所が育成した晩生の不完全渋カキである。収穫期は‘横野’、‘富有’と同時期の11月中下旬である。果皮色は橙黄色で赤くないが、果形は扁平で側溝が深く特徴的である。果実は極めて大果（450～600g）となる。糖度は‘愛宕’よりも2～3%高く、すこぶる多汁で食味が良い（表1）。

表1 果実品質（2010年）

品種名	果実重 (g)	果皮色 (果頂部)	Brix (%)	果肉硬度 (kg)
太天	516	4.5	16.2	1.3
愛宕	315	4.4	14.7	1.8
富有	286	6.5	16.1	1.8

果皮色はカラーチャート値

2. 脱渋方法

エタノールやドライアイスを使った脱渋方法では脱渋障害が発生しやすいが、CTSD脱渋（炭酸ガス）では脱渋障害の発生がなく日持ち性に優れる（写真2）。また、樹上脱渋（写真3）も可能で、その果実はサクサクした食感が強くなり、最高の食味となる。

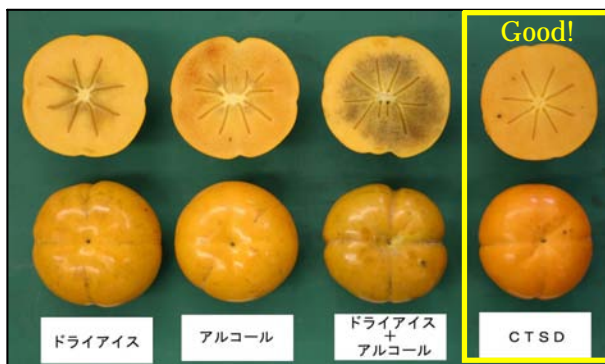


写真2 アルコールやドライアイスでは、脱渋障害（軟化、黒変）が発生しやすい。

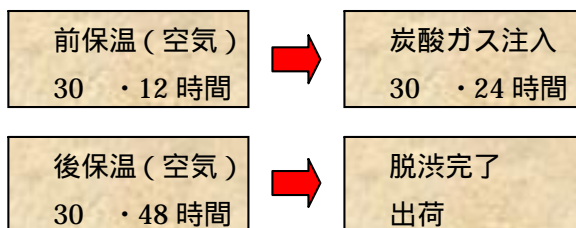


収穫前の9月中旬～10月上旬に固形アルコールを24時間処理する。

写真3 樹上脱渋の様子

CTSD脱渋の処理例

‘太天’は‘刀根早生’に比べてCTSD脱渋の処理時間が長い欠点があるが、高温（30℃）で処理することで脱渋時間を短縮できる。



3. 栽培上の注意点

‘太天’は汚損果（雲形状汚損及び条紋）が20%程度の果実が発生するが、特に湿度のたまりやすい園地で発生率が高い傾向にあるので注意する。また、単為結果力は弱い、受粉により種子が入ると独特の食感を損なうため、摘蕾により果実のシンク力を高めて結実安定を図る。

（落葉班 主任研究員 宮田信輝）