

デコポンの収穫と予措

今年は開花が早く、秋期に雨が多かったことから、昨年以上に酸含量が低く、果皮の薄い果実になると予想される。このため、12月の降雨の後暖かかったり1月に入ってから寒風にあたると果皮障害や腐敗の多発が心配されることから、収穫・貯蔵は次の点に注意する。

1. 年内に収穫すると、貯蔵中の酸含量は低下するが、糖度の上昇が鈍く、減量歩合が高く、へた枯れや果皮の萎びが多くなる。一方、果実を2月頃まで樹上越冬させると着色が優れ、糖度が高くなるが、着花数が減少する。

このため、収穫は酸含量 $1.3\text{g}/100\text{ml}$ 以下を目安とし、1月下旬までには終える。

品質のバラツキを少なくするため、樹冠外周部と内部・下部に区分して採取、貯蔵、出荷するとよい。

2. 収穫後は常温で減量率3～5%程度の風乾予措を行った後、新聞紙でサンドイッチ状に覆い、常温庫内で3月中下旬頃まで貯蔵する。予措温度が高いと、予措及び貯蔵中に果皮障害の発生が多くなるので注意が必要である(表1)。
3. 11～12月に不溶性カルシウム剤を散布すると、果皮軟化症(果皮の表面が軟らかくなり、褐変する症状)やコハン症の発生が少なくなる傾向である(図1)。なお、袋かけ前や収穫前には腐敗防止剤を必ず散布する。

(柑橘栽培班 主任研究員 加美豊)

表1 予措温度が果実障害の発生に及ぼす影響

予措温度	減量歩合 (%)		果皮障害果率 (%)		果皮色 a 値 [*]	
	予措	貯蔵	予措	貯蔵	予措	貯蔵
20℃ (加温)	10.2	5.1	18.8	23.1	100	106
10℃ (常温)	4.2	6.2	10.4	7.7	105	113

注) 予措期間1/16～2/2, 貯蔵期間2/2～3/21
X: 予措及び貯蔵中の a 値の増加率

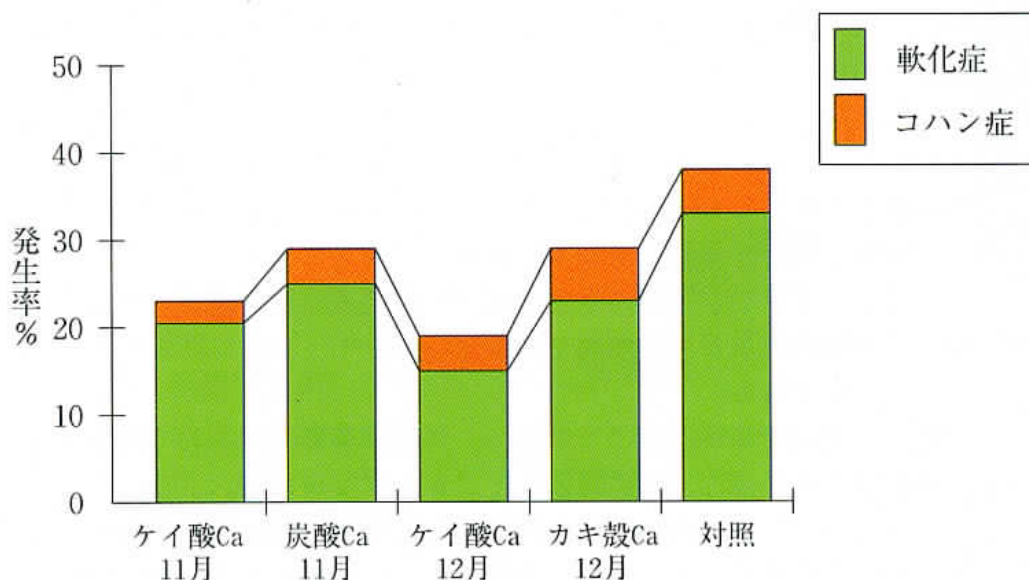


図1 Ca剤散布が果皮障害発生に及ぼす影響