

# 完熟収穫を行った清見の貯蔵法

## [要約]

3月中～下旬に収穫した果実を、無予措でポリ個装し、5℃で低温貯蔵することにより、5月末まで貯蔵できる。1果ずつ果実保護する場合は一重又は二重の紙袋による被袋が貯蔵に適している。収穫時の果皮色a値が24未満の果実で貯蔵中のコハン症の発生が少なくなる傾向がある。

**[担当者]** 施設営農部 上野山浩司、角川敬造、内西浩一、前阪和夫、角田秀孝

## [背景・ねらい]

清見は県内で約300ha栽培されており、現在も増加中の中晩柑であり、熟期は3月上～中旬である。市場への出荷は、厳寒期前に収穫された果実を含めて3月、4月に集中する。しかし、販売単価は5月出荷で高いことから、3月中～下旬まで樹上に着果させ完熟した果実を貯蔵して出荷することにより高価格が期待される。そこで、貯蔵方法の果実の適性を検討し、販売期間の延長を図る。

## [成果の内容・特徴]

1. 貯蔵中の腐敗果、コハン症の発生は貯蔵温度が低いほど、また貯蔵前予措を行わない方が少なくなる(図1、2)。ポリ個装で貯蔵を行う場合、常温では4月中、5℃の低温貯蔵では5月中が貯蔵の限界である。
2. 完熟収穫を行うためには冬季に果実保護を行う必要があり、果実保護の方法と貯蔵性の関係を見ると、一重又は二重の紙袋で1果ずつ被袋保護することにより、貯蔵中のコハン症の発生を少なくすることができる(図3、4)。
3. 収穫時の果皮色の違いによる貯蔵性は、色差計のa値が24未満の果実は、常温ポリ個装又は5℃裸果貯蔵いずれの場合も、コハン症の発生が少なくなる傾向がみられる(表1)。

以上のことから、完熟収穫した清見をポリ個装で貯蔵する場合、常温では4月末まで、5℃では5月末まで出荷期間が延長される。

## [成果の活用面・留意点]

1. 低温貯蔵では5月末まで貯蔵可能であるが貯蔵経費が必要なため、市況等みながら出荷時期を検討する。
2. 収穫時の果皮色の赤みの弱い果実に貯蔵適性があり、これにより出荷時期を分別することが望ましい。

[具体的データ]

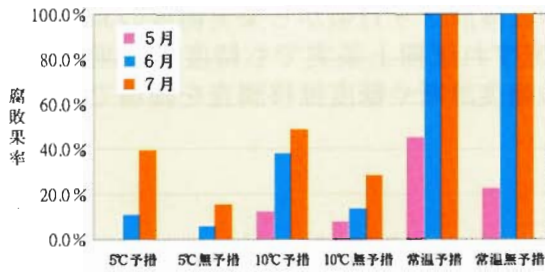


図1 貯蔵による腐敗果の発生果率

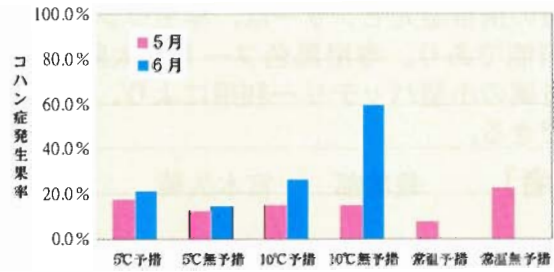


図2 貯蔵によるコハン症の発生果率

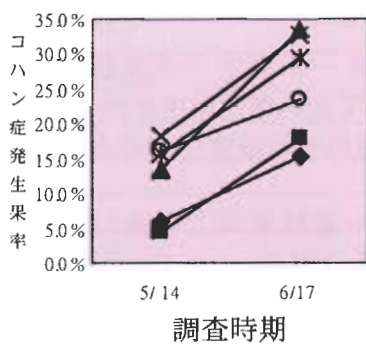


図3 果実袋別のコハン症発生果率

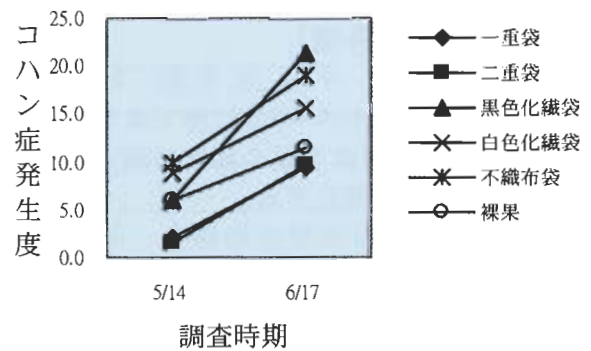


図4 果実袋別のコハン症発生度

表1 果皮色別の貯蔵後の果実の状態

貯蔵方法	調査日 (貯蔵期間)	設定した果 皮色の基準	腐敗 果率(%)	コハン症 発生度	ヘタ枯れ 発生度	減量 歩合(%)
常温ポリ個装区	5/8 (54日)	24未満(21.75)	18	2.0	41.1	2.8
		25以上(26.70)	22	17.5	41.0	2.9
5℃裸果貯蔵区	5/8 (54日)	24未満(21.95)	1	4.0	12.8	
		25以上(26.52)	0	17.0	13.7	
	6/4 (81日)	24未満	3	7.2	22.3	2.7
		25以上	2	26.9	19.0	2.9

果皮色の基準の ( ) 内は供試果実の a 値の平均値