

ウンシュウミカン ‘あおさん’ の貯蔵特性について

果樹試験場 主査研究員 宮井 良介

【要約】

1月下旬に収穫した果実を無包装で貯蔵すると、貯蔵1ヶ月を過ぎた3月に果皮障害（しなび・ヘタ枯れ）が急激に増加したが、貯蔵環境の湿度を高く保持するタイベックを用いた包装や木箱内で貯蔵することで、果皮障害を軽減することが可能であった。

【背景・ねらい】

‘あおさん’は1月以降に出荷可能であるが、有利販売のために出荷期間を延長するには貯蔵特性を解明する必要がある。そこで、本試験では‘あおさん’の貯蔵特性及び貯蔵方法について検討する。

【成果の内容・特徴】

- 貯蔵期間中の温度は無処理区とタイベック区で大きな差は無く、木箱区は温度変化が緩やかな傾向であった。湿度は無処理区と比べ、いずれの区でも高く推移し、木箱区でより高く推移した（データ略）。
- 貯蔵期間中の果実重の変化は、無処理区と比べ、木箱区では常に高く推移した（データ略）。
- 果皮障害はしなびがタイベック区、木箱区ともに無処理区より低く推移した。ヘタ枯れについてもタイベック区、木箱区で低い傾向であったものの一定ではなかった。いずれの区でもしなび・ヘタ枯れの発生が3月以降急激に増加した（表1）。
- 貯蔵中の糖度及びクエン酸含有率は一定の傾向はみられなかった（データ略）。

表1 各処理区における果皮障害（しなび・ヘタ枯れ）の発生状況

試験区	圃場名	発生果実割合 (%)				発生度				
		2/13	2/29	3/14	3/27	2/13	2/29	3/14	3/27	
しなび	タイベック	4号	0.0	0.0	1.3	11.3	0.0	0.0	0.8	6.7
		9号	0.0	0.0	6.7	20.0	0.0	0.0	2.9	14.6
	木箱	4号	0.0	0.0	0.0	7.9	0.0	0.0	0.0	4.4
		9号	0.0	0.0	0.0	3.7	0.0	0.0	0.0	3.7
	無処理	4号	0.0	1.1	6.3	25.0	0.0	0.4	4.2	14.6
		9号	0.0	0.8	11.5	48.1	0.0	0.3	5.8	33.3
ヘタ枯れ	タイベック	4号	0.0	4.4	36.3	52.5	0.0	1.5	16.3	30.8
		9号	2.2	5.0	35.2	62.9	0.6	1.9	15.9	31.7
	木箱	4号	3.3	11.1	36.8	43.4	1.1	4.8	14.9	26.3
		9号	0.0	4.2	25.9	34.3	0.0	1.4	9.6	16.0
	無処理	4号	1.1	6.7	61.3	68.8	0.4	2.2	27.5	40.8
		9号	3.3	1.7	45.2	61.5	0.8	0.6	18.6	32.7

注1) 収穫日は2024.1.24、貯蔵開始日は2024.1.31

注2) 調査開始時はいずれも4号n=90、9号n=120

注3) 果皮障害の指数を軽1、中2、甚3とし、発生度 = \sum (発生度別果実数 × 指数) × 100 / (3 × 調査果実数)