

[年度]平成 27 年度和歌山県農林水産試験研究成果情報

[成果情報名] 黄色のモモ新品種 ‘つきあかり’ の生産技術の開発

[担当機関名] 果樹試験場かき・もも研究所

[連絡先]0736-73-2274

[専門分野] 果樹

[分類] 研究

[背景・ねらい]

黄色のモモ ‘つきあかり’ (図 1) は、夏のギフト需要に利用できる食味良好な新品種であり、本県生産者の注目度も高いのですが、収穫適期の見極めが難しいという問題があります。そこで、‘つきあかり’ の収穫適期を容易に判断できる生産技術の開発に取り組みました。

[研究の成果]

1. ‘つきあかり’ は、果実熟度が進むと、果皮の黄色が濃くなり、肥大が進み、糖度、果肉中のカロテノイド含量が高まりますが、果皮色が果頂部で濃黄色、果底部で黄色程度になると、果肉硬度が急速に低下して、枝あたりによる傷果の発生や果肉障害のみつ症の発生が増加します (表 1、図 2)。
2. チーク部 (果実側面の赤道部) で測定した果肉硬度と測色計 a 値との間に強い負の相関が認められ、果肉硬度 2 ~ 2.5kg 程度、測色計 a 値では 7 ~ 10 程度が収穫適期と判断されます (表 1、図 3)。
3. 測色計値等を参考にして、収穫熟度カラーチャート (暫定版) を作成しました (図 4)。



図 1 ‘つきあかり’ の果実と果肉

表 1 モモ ‘つきあかり’ の果実熟度の違いと果実品質 (平成 25 年)

熟度	外 観	果実重 (g)	チーク部の果皮色 (色差計値)			糖度□ (Brix %)	酸度 (pH)	果肉硬度 (kg)	みつ症 程度
			L値	a値	b値				
熟度1	果頂部にやや緑色が残る	187.4 <sup>c</sup>	75.8 <sup>a</sup>	-0.7 <sup>d</sup>	46.4 <sup>c</sup>	13.3 <sup>c</sup>	4.2 <sup>a</sup>	2.9 <sup>a</sup>	0 <sup>b</sup>
熟度2	果頂部薄黄色、果底部やや緑色残る	270.2 <sup>b</sup>	76.0 <sup>a</sup>	5.0 <sup>c</sup>	50.4 <sup>b</sup>	15.8 <sup>b</sup>	4.2 <sup>a</sup>	2.7 <sup>b</sup>	0.2 <sup>b</sup>
熟度3	果頂部濃黄色、果底部黄色	329.0 <sup>a</sup>	71.5 <sup>b</sup>	12.2 <sup>b</sup>	53.6 <sup>a</sup>	17.7 <sup>a</sup>	4.3 <sup>a</sup>	1.8 <sup>c</sup>	1.1 <sup>a</sup>
熟度4	果梗部離層形成	305.0 <sup>ab</sup>	68.3 <sup>c</sup>	14.8 <sup>a</sup>	53.4 <sup>a</sup>	18.0 <sup>a</sup>	4.4 <sup>a</sup>	0.4 <sup>d</sup>	1.6 <sup>a</sup>

注) 数値の異符号間にTukeyの多重比較検定により5%水準で有意差あり

みつ症程度: (0×無の個数+1×軽の個数+3×中の個数+5×甚の個数) / 10

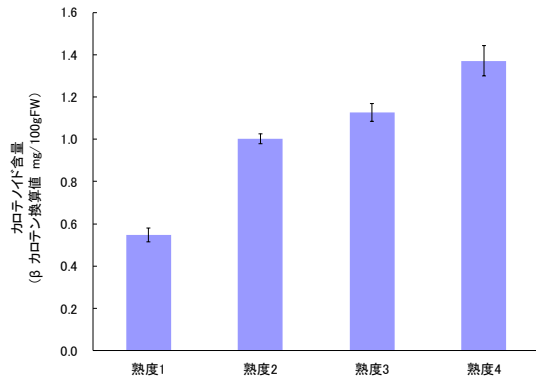


図2 熟度別のカロテノイド含量の推移(平成25年)

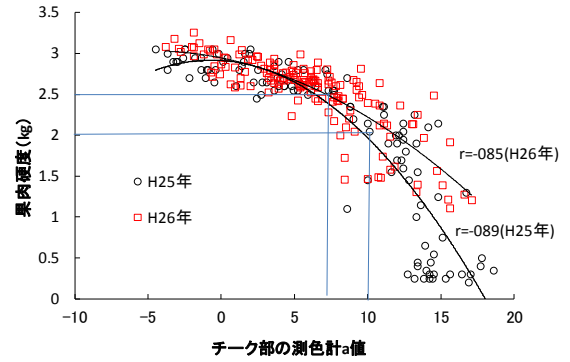


図3 果肉硬度とチーク部の測色計 a 値の関係 (平成25、26年)



図4 収穫熟度カラーチャート(暫定版)

[成果のポイントと活用]

1. 果肉硬度および果皮色を基準にしたモモ「つきあかり」の収穫適期判定法を明らかにしました。
2. 収穫熟度カラーチャート(暫定版)は、次年度以降、さらに実用性を検証して、必要があれば改良を行っていきます。

[その他]

予算区分：県単(農林水産業競争力アップ技術開発事業)

研究期間：平成25~27年

研究担当者：和中学、有田 慎、堀田宗幹

発表論文等：なし

ホームページ掲載の可否：可