

# 梅干しシコリ果を多発させる生育要因

果樹試験場 うめ研究所

## [研究のねらい]

「南高」梅干しの果肉内部に固まりができるシコリ果は、着果や気象状況等により多発生することから産地で問題となっています。そこで、シコリ果の発生メカニズムを明らかにして発生を抑制する栽培管理技術を開発します。

## [研究の成果]

- ①梅干しシコリ果は、果実の肥大途中に果肉内に隙間のできた果実を塩漬けすることで発生する生理障害果です。シコリ部細胞壁には、カロース(植物細胞が傷や病害虫の被害を受けた際に細胞壁を厚く、硬くするため蓄積する多糖類の一種)が蓄積しています(図1)。
- ②シコリ果は、果肉細胞の大きい果実ほど多く発生し、さらに果肉細胞数が少ない果実ほどシコリ果の発生が助長されます(図2)。
- ③果実生育後期(硬核期以降)に、異常落果が起こったり、土壤乾燥後に多量の降雨があると、果実肥大が旺盛となり果肉細胞が急激に大きく肥大します(データ省略)。
- ④前年秋までの貯蔵養分が少なかったり、果実生育初期(開花～4月上旬)に土壤水分が不足すると、細胞分裂が抑制され果肉細胞数が少なくなります(データ省略)。
- ⑤果肉への傷やカメムシの吸汁跡も塩漬け後にシコリになります。

## [成果の活用面・留意点]

本成果の詳細は、「梅干し『シコリ果』対策マニュアル(平成21年1月作成)」にとりまとめています。

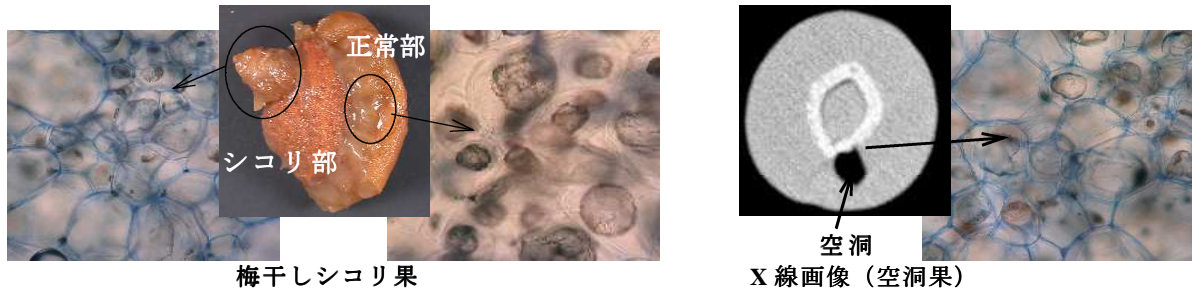


図1 梅干しシコリ果と青採り空洞果の果肉細胞におけるカロースの蓄積  
注) 果肉切片を0.05%アニリンブルー水溶液に浸漬し、水洗後、顕微鏡で観察。

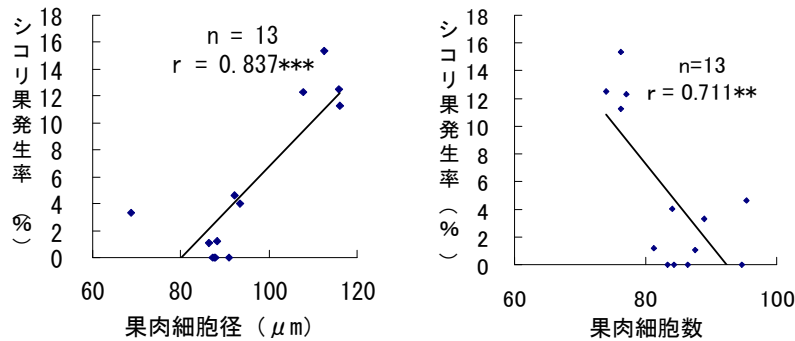


図2 果肉細胞径および果肉細胞数とシコリ果発生率  
注) \*\*\*は0.1%、\*\*は1%水準で相関あり

(問い合わせ先TEL: 0739-74-3780)