

モモ「さくら」の収穫時期と追熟処理の効果

福島県農業総合センター果樹研究所 栽培科

1 部門名

果樹－モモ－栽培

2 担当者

安達義輝・阿部和博・桑名篤・額田光彦・斎藤祐一・志村浩雄

3 要旨

モモ「さくら」は成熟日数が 150 日程度の極晩生品種であり、収穫にあたっては地色が抜けた完熟果で収穫する。また、5°Cで2日程度の予冷を加えた追熟処理により、果実品質の均質化を図ることができる。

(1) 過去5か年の「さくら」の成熟日数は、満開から収穫開始日までが 148 日、収穫盛日までが 152 日である(表1)。

(2) 果実硬度は収穫期まで低下し、収穫果では 2.4kg 程度となる(図1)。

(3) 常温で3日追熟することにより果実硬度は 2.0kg 程度に低下し、15°C条件下では熟度、食味が向上する(表2)。

また、5°Cで2日程度予冷処理を加え 15°C条件下で追熟すると、品質が均質化する。(表2)

(4) 地色が抜けた完熟果で収穫することが望ましく、熟度がそろわない場合は、5°Cで2日程度の予冷処理を行うことにより、果実の品質をそろえることができる。

(5) 極晩生品種であることから、モモせん孔細菌病等の防除を考慮し、早生・中生品種との混植を避けるよう留意する。

表1 過去5か年における「さくら」の生育経過および果実品質

年	発芽	開花		収穫		果実重 (g)	地色 指数	着色 指数	硬度 (kg)	糖度 (°Brix)	酸度 (pH)	
		始	盛	始	盛							
2011	3/29	4/16	4/25	9/20 (148)	9/25 (153)	387	5.6	4.0	2.58	12.4	4.81	
2012	3/30	4/23	4/27	9/24 (150)	9/25 (151)	304	6.2	4.5	2.44	15.5	4.63	
2013	3/19	4/12	4/17	9/12 (148)	9/17 (153)	384	6.0	4.5	2.64	11.2	4.55	
2014	3/25	4/13	4/19	9/16 (150)	9/18 (152)	371	5.8	4.7	2.39	11.6	4.77	
2015	3/21	4/7	4/15	9/8 (146)	9/11 (149)	337	5.9	4.4	2.41	11.6	4.73	
平均		3/24	4/14	4/20	9/16 (148)	9/19 (152)	356	5.9	4.4	2.49	12.4	4.70

注1) ()内は満開後日数

注2) 地色指数(4:緑白、5:白、6:乳白)、着色指数(着色割合 1:無、5:全面)

表2 追熟処理による「さくら」の果実品質の推移

処理	地色	糖度	pH	硬度	熟度	食味
常温 (3日)	5.0	11.0	4.66	2.28	2	2
	5.5	11.5	4.67	2.26	2	2
	6.0	12.2	4.69	2.08	2	3
15°C (3日)	5.0	11.2	4.70	2.04	3	2
	5.5	10.9	4.67	1.99	3	3
	6.0	11.3	4.76	1.88	3	3
5°C + 15°C (2日)(3日)	5.0	10.6	4.84	1.89	3	3
	5.5	11.3	4.89	1.69	3	3
	6.0	10.2	4.70	1.90	2	3
当日	5.8	11.6	4.77	2.39	—	—

注1) 2014年9月19日収穫

注2) 地色指数(4:緑白、5:白、6:乳白)

注3) 熟度、食味は5段階で評価(1:不良、2:やや不良、3:適、4:やや良、5:良)

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成 23 年度～27 年度
- (2) 研究課題名 新品種の生育及び栽培特性調査
- (3) 参考となる成果の区分 (指導参考)

