

[果樹部門]

3. モモ「さきがけはくとう」の収穫時の留意点

[要約]

モモ「さきがけはくとう」は、「清水白桃」と比べて果肉の軟化が早いため、「清水白桃」の収穫基準よりやや早い熟度で収穫する。収穫後の日持ち性は、室温で4日程度で、「はなよめ、日川白鳳」とほぼ同程度である。

[担当] 岡山県農林水産総合センター農業研究所 果樹研究室

[連絡先] 電話086-955-0276

[分類] 情報

[背景・ねらい]

早生品種のモモ「さきがけはくとう」は、果肉の軟化が早いため、他の品種と同程度の果皮の緑色程度で収穫すると、すでに果肉が軟化し出荷できない果実が発生する恐れがある。そこで、本品種に適した収穫期の判断方法を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 果実熟度が進み、収穫時の果皮クロロフィル値が低くなるほど果実重が大きく、糖度が高く、果肉障害が増加する傾向が認められる（表1）。
2. 外観、品質を含めた官能による総合評価では、収穫時の果皮クロロフィル値が20未満の果実は、食味は優れるが、日持ち性が2日未満と短い。一方、果皮クロロフィル値が30以上の果実は食味が不良である。このため、本品種の収穫適期は果皮クロロフィル値が20～30程度で、収穫後の日持ち性は4日程度である（表2）。
3. 収穫日の果肉硬度は、収穫時の果皮クロロフィル値が同程度であれば、「さきがけはくとう」の方が「清水白桃」に比べて低い傾向にある（図1）。
4. 果皮クロロフィル値が20～30で収穫した果実の収穫後の官能による熟度評価値は、早生品種の「はなよめ、日川白鳳」に比べて同等かやや進んでいる傾向が認められる（図2）が、日持ち性はほぼ同程度である（データ省略）。

[成果の活用面・留意点]

1. 「清水白桃」の果皮クロロフィル値を基準とした熟度の目安は、30-35が未熟～機械選果、25-30が機械選果、20-25が手選果～機械選果、15-20が手選果～完熟である。

[具体的データ]

表1 収穫時の果皮クロロフィル値が「さきがけはくとう」の果実品質及び果肉障害の発生に及ぼす影響

収穫時の果皮クロロフィル値 ^z	果実重 (g)	糖度 (° Brix)	果肉硬度 ^y (kgf)	果梗離脱果 (%)	粉質化 (%)	赤肉症 (0~4) ^x	水浸状果肉褐変症 (0~4) ^x
30-35	198	11.8	2.40	12.7	0	0	0
25-30	204	11.6	2.06	9.9	5	0.25	0
20-25	225	12.0	1.59	13.9	10	0.45	0
15-20	237	12.3	0.99	35.0	20	0.90	0.10

^z 果皮クロロフィル値は、非破壊糖度計(フルーツセレクター)の測定値

^y 果肉硬度計(円錐型)の測定値

^x 赤肉症、水浸状果肉褐変症は、5段階(0:無、1:微、2:少、3:中、4:多)で評価した

表2 収穫時の果皮クロロフィル値が収穫後の「さきがけはくとう」の外観、品質を含めた官能による総合評価に及ぼす影響

収穫時の果皮クロロフィル値	収穫後日数			
	収穫日	2日	4日	6日
30-35	×	×	×	×
	未熟	適熟・食味不良	適熟・食味不良	やや過熟・食味不良
25-30	△	○	○~△	△
	やや未熟	適熟	適~やや過熟	やや過熟
20-25	△	◎	△	×
	やや未熟	適熟	やや過熟	過熟
15-20	◎	△	×	×
	適熟(樹上完熟)	やや過熟	過熟	食味不良(腐敗臭有り)

注1) 総合評価を4段階(◎:特に良、○:良、△:やや不良、×:不良)で評価した

注2) 約25℃の室内で調査

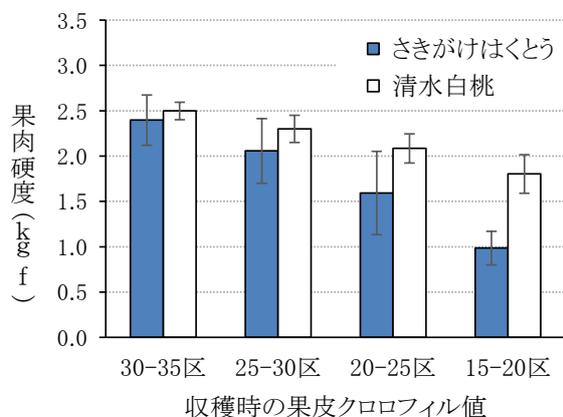


図1 「さきがけはくとう、清水白桃」の収穫時の果皮クロロフィル値と果肉硬度 (バーは標準偏差を示す)

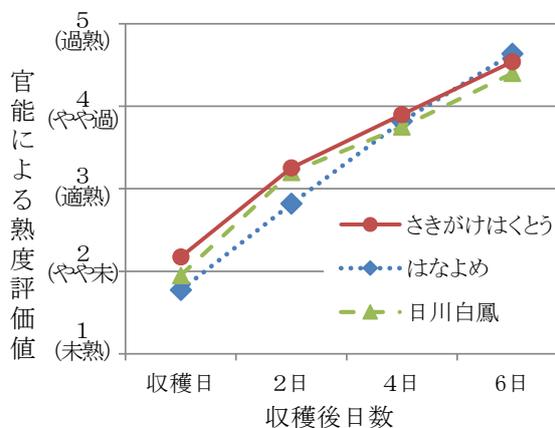


図2 「さきがけはくとう、はなよめ、日川白鳳」の官能による熟度評価値の推移 (注) 約 25℃の室内で調査

[その他]

研究課題名：モモのオリジナル新品種の高品質安定生産技術の確立

予算区分：県単

研究期間：2012～2016年度

研究担当者：荒木有朋、樋野友之、藤井雄一郎

関連情報等：1) [日原ら \(2012\) 岡山県農業研報、3 : 11-15](#)

2) [平成23年度試験研究主要成果、16-17](#)

3) [平成25年度試験研究主要成果、33-34](#)

4) [平成25年度試験研究主要成果、35-36](#)