

- ・大規模栽培においては、収穫方法（収穫機械等）を検討する（表－13 参照）。

表－13 収穫方法の検討

項目	手作業	クリ収穫機	収穫用ネット	収穫器具
栽培面積	小面積向き	大面積向き	小～中面積向き	小～中面積向き
作業人数	1人でも可 (栽培面積で変わる)	2人で可	2人以上	1人でも可 (栽培面積で変わる)
作業能率	徐々に低下	一定	一定	一定



図－68 園外へのイガ持ち出し

(左側：勝央町河原地内 右側：県森林研究所内)

- ・自然落果後、園内から、イガを速やかに持ち出し、処理するのが望ましい（図－68 参照）。
- ・冬季、イガのきゅう肉、または土中に、果実害虫の幼虫（クリシギゾウムシ、モモノゴマダラノメイガ等）が潜り、越冬する。翌年、上記果実害虫の発生源となる可能性もあるので注意する。

8 選果作業

- ・クリの収穫はその日の早い時間帯で済ませ、速やかに選果作業を行う。
- ・果実は、選果台等を使って虫害果、裂果、腐敗果などの不良果を取り除く（図－69～73 参照）。
- ・収穫時におけるクリの汚れを落とすとともに、乾いたタオル等でクリに付着した水分を取り除く。
- ・クリの選果台（図－69 参照）があれば、クリの汚れを拭き取り、かつ付着したゴミも、落下し、取り除くことができる。
- ・明るい環境下で、虫害果は産卵痕、腐敗果は外側から押した時の硬さをチェックする。
- ・場合によっては、水選し、不良果を取り除く（図－74 参照）。その後、日陰で風に当てる等して速やかに乾かす。

- ・自分の園地における健全果の割合を常にチェックする（図-75～76 参照）。
- ・「温湯*処理」（常時、温度 50℃に設定した湯に 30 分間浸漬）により、殺虫処理を行えば、生クリの出荷・貯蔵には有効である（図-77 参照）。
- ・品種別、等級別に出荷する。岡山 1 号の場合はMサイズ、岡山 3 号ではSサイズ以下が中心となる（図-78、表-14 参照）。
- ・選果作業が終わり次第、クリの品質低下を防ぐため、すぐ出荷するか、そうでない場合は、速やかに低温冷蔵する。



図-69 クリの選果作業
（左側：勝央町河原地内 右側：県森林研究所内）

(クリ不良果)

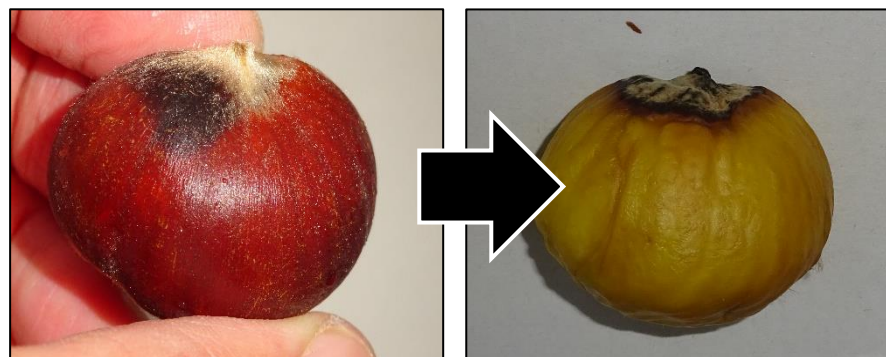


図-70 不良果（腐敗果）
（左側：外観 右側：鬼皮・渋皮剥皮後）

- ・腐敗果は果頂部に発生しやすいので、選果の際、特に注意する（図-70 参照）。
- ・降雨が連続して続いた場合や湿度が高い場合、腐敗果の割合が高くなるので注意する。
- ・クリオオアブラムシ（図-125 参照）が大発生している園や、「すす病」（図-108 参照）の被害が常在化している園では、腐敗果の割合が高まることが予想されるので注意する。

(クリ不良果)



図-71 不良果（腐敗果）
（カビで覆われる）

- ・生クリを保存中に、密封、加湿状態にしておくと、クリ表面にカビが発生しやすい（図-71 参照）。
- ・ふ化幼虫の発生を抑えるため、クリの貯蔵はできるだけ零度以下（ $-2^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ ）で行い、冷蔵庫の開閉も、最小限に止める。
- ・降雨直後、湿度が高い状態が続くと、クリの表面にカビが発生しやすい。
- ・濡れた状態の生クリは良く水分を拭ってから貯蔵する。



図-72 不良果（虫害果）
（赤丸部分：加害部）

- ・産卵痕は非常に見にくい場合が多いので、選果時点でよく注意する（図-72 参照）。
- ・生クリ保存中に、クリシギゾウムシ等の幼虫の脱出口を確認した場合、周囲のクリにも被害が及ぶので、再度点検する。



図-73 不良果（乾燥果）
（外果皮表面にマダラ模様）

- ・自然落果後、クリが直射を受けると、外果皮が乾き、表面に模様ができやすいので（図-73 参照）、クリが乾かないよう、自然落果後、速やかに収穫する。
- ・クリ貯蔵中、クリが乾きすぎると、不良果（乾燥果）になりやすいので、貯蔵室、及び梱包袋内が乾かないよう、1週間に一度は常にチェックする。

（クリの水選）



図-74 クリの比重選（水選）
（左側：横面から撮影 右側：上面から撮影）

- ・「水選」により、沈んだクリ（健全果）と浮いたクリ（不良果）を分ける（図-74 参照）。
- ・水選後は、クリに付着した水分を速やかに拭き取る。
- ・クリをすぐに出荷しない場合、よく水分を拭き取った後、速やかに低温冷蔵庫に入れ、保存する。

(果実内訳)

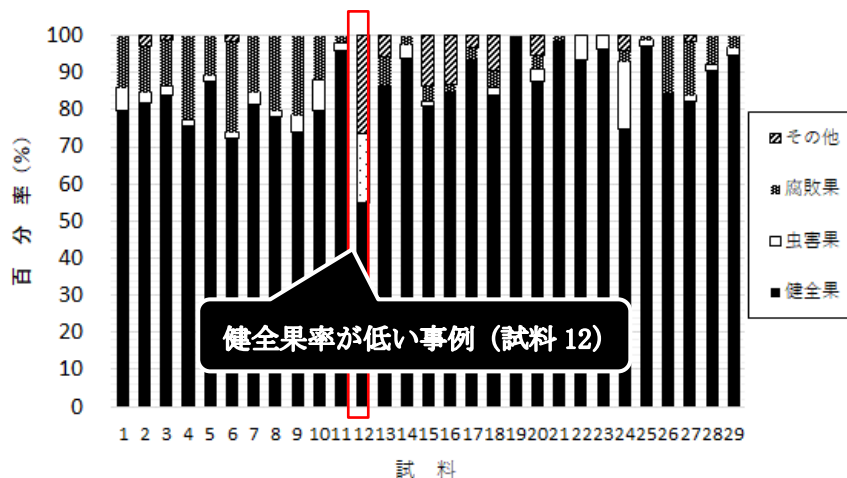


図-75 2019年度生産者別の果実内訳

- ・ 自然落果後、速やかにクリを収穫する。
- ・ 雨降り後のクリは、特に鮮度が落ちやすいので注意する。
- ・ 選果段階で、クリに付着した水分を乾いたタオル等で拭い取るようにする。
- ・ 健全果率が低い園では、栽培管理（防除の有無、せん定、イガの処理）等、改めて見直す（図-75 参照）。
- ・ 不良果の中で、虫害果、腐敗果の割合に注視し、場合によっては、8月の薬剤防除等、栽培管理方法の改善に努める。
- ・ クリの収穫が遅れると、健全果率は低下する傾向にあるため（図-76 参照）、自然落果後は、速やかにクリを収穫する。

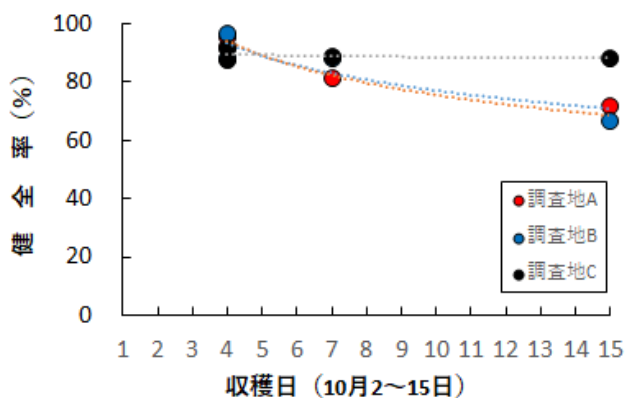


図-76 クリ収穫時期別健全率
(県森林研究所内)

(温湯処理)



図-77 温湯による殺虫処理 (2種類)

(左側：新見市哲西町内 右側：美作市川北地内)

- ・「温湯*処理」では、殺虫効果を高めるため、クリを浸漬する際、ネットに小分けして入れるなど、クリに湯が均等に行きわたるよう注意する。また、クリとクリができるだけ接しないよう、工夫する (図-77 参照)。
- ・湯温が常時 50 度で一定に保たれるよう、注意する (図-77～参照)。

(クリ等級
区分)



図-78 クリの選果作業 (等級別)

(左：2L 級以上 中：L 級 右：M 級)

- ・クリの選果 (等級別) は、品質を高める意味からも規格 (サイズ) を揃える必要がある (図-78、表-14 参照)。
- ・クリの等級別用途の一例
甘露煮等 (L 以上) 焼栗 (M) 勝栗及びムキグリ (S)

表-14 旧JA勝英管内の生産者別岡山甘栗の内訳（2014年度）

生産者 等級	A (%)	B (%)	C (%)	D (%)	平均 (%)
S	14.5	30.4	5.7	16.1	16.7
M	72.3	65.2	72.1	74.2	71.0
L	12.7	4.3	20.7	9.7	11.8
2L	0.6	0.0	1.4	0.0	0.5
計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
健全果率(%)	93.3	90.0	96.7	86.7	
焼栗による渋皮 剥離率(%)	100.0	92.6	89.7	84.6	

注1. すべて岡山1号である

2. A:16.6kg B:4.6kg C:14.0kg D:3.1kg

3. 旧JA勝英:(現)JA晴れの国岡山

9 貯蔵

- ・貯蔵性は、「岡山1号」に比べ、「岡山3号」の方が優れる。
- ・冷蔵庫内に保存する場合、庫内温度は $-2\sim 3^{\circ}\text{C}$ とし（図-79 参照）、できるだけ -2°C に近づける。
- ・貯蔵の際、最大 $10\sim 12\text{kg}$ を限度にして麻袋へ入れ、外側をビニールで覆う。ただし、中の生クリが常に呼吸できるように、ビニール袋の口は大きく開けておく。
- ・麻袋の生クリは、1週間に一度程度は天地返しを行うとともに、ビニール袋内部等に付着した水分はその都度拭き取る。
- ・クリの発芽温度は $10\sim 12^{\circ}\text{C}$ であり、米専用冷蔵庫での保存は避ける（クリの発芽が顕著となる）。



図-79 大型冷蔵庫による保存方法の一例

（左側：大型冷蔵庫外観 右側：同庫内部）