

## ポンカン採収時期に関する研究 (第1報) 産地別採収時期について

諏訪三徳・水流洋  
(鹿児島県果樹試験場)

SUWA, M. and TURU, H.  
Studies on harvest of Ponkan.  
(1) On the harvest in each areas.

ポンカンの産地別果実の特性と、採収時期および出荷適期を知るため、1966年から3ヶ年にわたり県内の代表的産地における採収時期と、貯蔵後の果実品質などについて調査を行なったのでその一部を報告する。

### 試験方法

採収時期の調査には4地区について、12月15日、12月25日、1月10日の3回に採収し、産地別出荷適期の調査には7地区を選び各地区の適期と思われる時期に採収した果実をもちいた。供試果実は樹令12~15年生の樹勢、結果状態のほぼそろった園からM級果実120個を供試し、果実分析などの各種調査は収穫時より貯蔵期間中5回実施した。

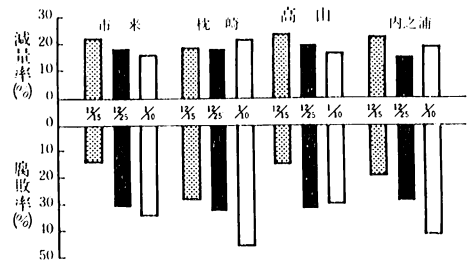
### 結果の要約と考察

(1) 収穫時期については、各地区とも12月15日では着色不充分であるが貯蔵中に緑色は完全に消失し、1月10日収穫のものは着色は進むが果皮がや、厚くなり、収穫がおくれるにしたがいスアガリが多くなる傾向にあった。

(2) 果汁中のクエン酸は、収穫時期が早いほど高いが収穫期前後の温度の高い地区ほど北限のものより樹上における減酸は早い傾向にあり、また貯蔵中

の減酸は収穫期の早いものが早い。産地間の減酸率には大差がないので収穫期にクエン酸含量の高い地区はかなり長くまで貯蔵できる。

(3) 果汁中の糖は収穫期がおくれるほどいくらか高くなり貯蔵することによって僅かに増加する。地区別には市米、枕崎地区がや、高いがこれは気象条件以上に土壌条件が影響しているものと思われる。



(4) 貯蔵中の減量、腐敗は、収穫期の早いものほど減量が多くなり、収穫期がおくれるほど腐敗果が多くなる傾向にあった。全果の減量からみると、や、早目の収穫が有利と思われる。

(5) 温度の高い産地の果実は、果肉の成熟がや、早く、じょうのうがうすく、果汁歩合も高い、また果皮はなめらかであるがもろく、貯蔵中の腐敗が多い傾向にあった。

第1表 産地による採収時期別果汁成分の変化

産地名	調査時期 (採収時期)	クエン酸 (g / 100cc)			糖 度 (ブリックス)			収穫時の 着色度
		収穫時	出荷時	出荷終期	収穫時	出荷時	出荷終期	
内之浦	12月15日	0.725	0.520	0.430	10.3	11.3	11.4	5.9
	25日	0.743	0.550	0.483	10.5	11.2	11.1	6.6
	1月10日	0.623	0.553	0.496	11.9	11.8	12.1	7.1
高山	12月15日	0.790	0.540	0.440	9.9	11.1	11.1	5.5
	25日	0.680	0.570	0.503	10.0	11.5	11.1	6.2
	1月10日	0.700	0.600	0.560	11.0	12.0	11.9	6.7
市米	12月15日	0.800	0.575	0.530	11.1	11.6	13.1	6.0
	25日	0.800	0.645	0.630	10.7	12.6	13.1	6.5
	1月10日	0.725	0.615	0.565	11.3	12.2	12.2	6.5
枕崎	12月15日	0.867	0.597	0.540	11.2	11.8	12.0	5.9
	25日	0.773	0.647	0.600	11.2	12.2	12.4	6.2
	1月10日	0.773	0.667	0.590	12.0	13.1	13.2	6.9

以上の結果から、土壌条件の差も大きいですが、温度の高い地区はクエン酸の含量が低く減酸も早いことから収穫をおくらせて早目の出荷が望ましい。一方温度の低い地区では収穫の巾をひろげ、収穫期にあわせた長期貯蔵も可能である。