

温州ミカンの収穫時期別貯蔵に関する試験

中村昭二・古野信雄
(大分県国東柑橘指導所)

NAKAMURA, S. and FURUNO, N.

Studies on the relation of the Storage and Harvesting Time in Satsuma Orange.

温州ミカンの合理的な貯蔵法を究明するため収穫時期を異にした場合の貯蔵性について昭和41年度より昭和44年度まで試験を行ったので成果の概要を報告する。

I. 試験方法

供試果は当所圃場の林系12年生樹から採果した。果実は収穫前に標準果と思われるものを任意に選びこれに3種類のラベルを付け、早期(11月中旬)、中期(11月下旬)、後期(12月上旬)の3回に分けて収穫を行った。供試量は各時期とも100果、3~4反復で、平底コンテナー又は引出棚にバラ詰めとし、ブロック建の常温貯蔵庫に3月まで貯蔵を行った。

II. 結果と考察

(1)総減量割合は貯蔵初期の1月までは早期収穫果が高く、これ以降2月から3月になると収穫の遅い果実ほど高くなり、1月とは逆の傾向となった。

早期と後期の収穫果の減量が逆の関係になる時期は年度によって異なるが1月末か2月の初期であった。収穫の早晩が大きく減量に影響した年は干伐の42年度であった。

(2)腐敗果の発生率は貯蔵期間が長くなるほど、又

収穫時期が遅い果実ほど高くなった。秋期に乾燥した42、44年度においては入庫初期より腐敗果が高くあらわれた。目減り量は収穫の早い果実に高く、貯蔵経過と共に一定の傾向で増加したが、貯蔵末期の3月時点では差が小さくなった。収穫の遅い果実に腐敗が多くなるのは過熱になるためであり、目減り量の多少は貯蔵日数の長短によるものと考えられる。

(3)果汁中の可溶性固形物は収穫時期の遅い果実に高かった。貯蔵中の変化は僅少であるが2月までは増加し、その後は減少してきた。

クエン酸含量については、収穫時期の差が年度により異り一定の傾向は見られなかった。貯蔵中の変化は貯蔵経過につれ減少した。

いずれにしても果汁成分は同一条件下に貯蔵した場合、収穫時期の違いにより貯蔵中に大きく変化することはなく、入庫時の成分の多少がそのまま維持された。

(4)以上の結果から、1月までの短期貯蔵としては12月初期の収穫果においても適性が認められるが、2~3月の長期貯蔵としては11月中旬か、おそくとも下旬に収穫することが必要と思われる。

