

### 川野なつだいだいの優良系統選抜について 第3報 紅甘夏系統と川野なつだいだいの採収後の果皮色と品質

磯部 暁・松田明治 (熊本県果樹試験場)

ISOBE, A. and M. MATSUDA : On the Selection of Excellent Strains in Kawano-Natsudaidai.  
3. Characteristic on the Peel Color and Quality after the Harvesting of Beni-Amanatsu Strain and Kawano Natsudaidai Fruit

川野なつだいだいの枝変わりである紅甘夏系統の果実の特性を知るため、採収後の果皮色の推移と果汁の品質について、川野なつだいだいと比較検討を行った。

#### 1. 試験方法

試験 1. 温度条件による果皮色と品質：1977年1月10日に、芦北郡田浦町伊牟田で採取した4年生の紅甘夏の系統(坂田)と園主の異なる隣接園の15年生川野なつだいだいの果実を供試し、予措後、常温と低温(温度4~5℃,湿度約90%)にて、2月4日から6月15日まで貯蔵。果皮色の推移は、測色色差計で、果実の赤道部2カ所を測定。試験規模は1区30果3反復、果汁の品質は5果3反復。試験2, ハウス予措による果皮色と品質：1978年1月18日に、上記試験1園で採取した5年生紅甘夏系統と、同一園主で隣接する16年生川野なつだいだいを供試し、2月5日から3月4日まで、ハウス予措区と普通予措区を設けた後、3月6日から6月19日まで常温貯蔵を行った。なお、ビニールハウス内の温度が上昇する日中は、ハウスのサイドを開け、30℃以下に温度の調整をはかった。試験規模は試験1と同様。試験3, ハウス予措, ポリ個装による果皮色と品質：1979年1月13日に試験2と同一園の紅甘夏系統と川野なつだいだいの果実を供試し、系統ごとにポリ個装区と普通予措区による処理を行った後、3月8日から6月19日まで常温貯蔵を行った。果皮色に関する試験規模は1区20果3反復。

#### 2. 結果の要約と考察

1) 紅甘夏系統の果皮色の赤味を示すa値は、低温条件下では、ほぼ横ばいの傾向を示したにすぎないが、常温では、3月上旬より上昇し、5月中旬にはピークに達したものの、常温では4月上旬より下降して黄色傾向を示し、低温との差は大きくなった。また、紅甘夏系統より川野なつだいだいの糖度が、終始、高く推移したのは、園主が異なるための肥培管理による樹質の差によるものとおもわれる。なお、糖度、クエン酸ともに、処理による明らかな差は両系統ともみられなかった。

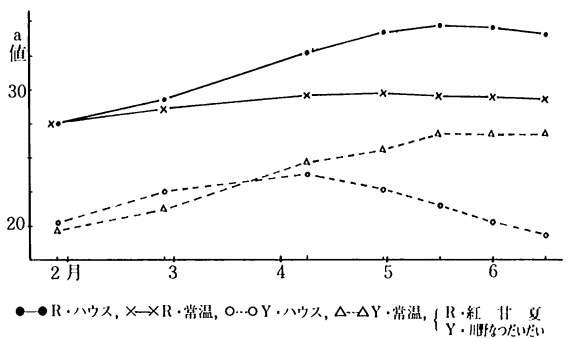
2) 紅甘夏系統の場合、ハウス予措と普通予措による果皮色のa値は、ほぼ同様に推移し、ハウス予措による果皮色への影響はみられなかった。しかし、川野なつだいだいでは、ハウス予措のa値は、横ばい傾向を示し、普通予措よりも低く推移した。糖度は両処理区とも、紅甘夏系統が川野なつだいだいよりも高く、クエン酸は、両処理区ともにハウス予措区が高く推移した。

3) 試験3の紅甘夏系統の果皮色のa値は、個装、貯

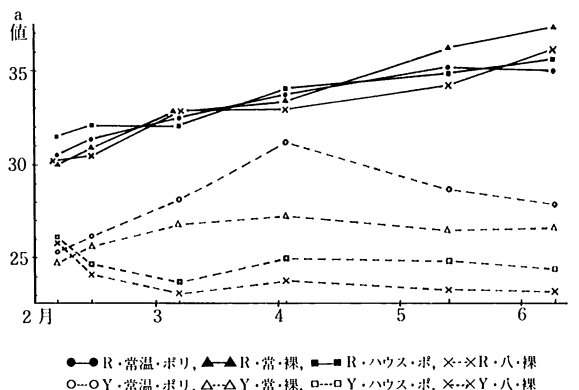
蔵形態による差異はほとんどみられなかった。しかし、川野なつだいだいでは、処理による果皮色の差異が明確に分かれ、a値は常温ポリ区がもっとも高く推移し、次いで、常温裸、ハウスポリ、ハウス裸区であった。果汁の糖度は、個別別では、両系統とも、ポリ区より裸区が高く推移したが、クエン酸においては、一定の傾向はみられなかった。

4) 以上の結果から、紅甘夏系統の採収後の果皮色は、川野なつだいだいよりも諸条件の影響があらわれにくい傾向がみられる。

したがって、紅甘夏系統の特性を発揮するためには、普通予措による常温貯蔵により、3月中旬頃からの出荷が適するものとおもわれる。



第1図 温度条件による果皮色の推移



第2図 予措、個装による果皮色の推移