

カキ‘太秋’の袋掛けによる果実品質への影響

谷口政弘・岡田眞治
 (熊本県農業研究センター果樹研究所)

Masahiro Taniguchi and Shinji Okada :
 Effect of the Materials of Bag and time of Bagging on the Fruit Quality of Japanese Persimmon ‘Taishu’

近年、カキ‘太秋’は今までにない食感と品質の良さで栽培面積が増加傾向にある。しかし、条紋が発生し、そこから周辺の果皮が黒変して外観を大きく損ないやすく、経営上の大きな問題になっている。そこで、袋掛けの時期や袋の材質が条紋からの汚損発生や果実品質にどのように影響するか検討したので、その結果を報告する。

1. 材料および方法

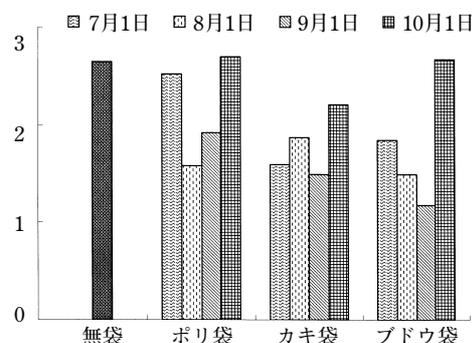
7～9年生‘太秋’3樹を供試し、2001～2003年にブドウ袋（白色撥水紙）、カキ袋（白色撥水紙）およびポリ袋（0.03mmの透明）を用いて、7月1日から1月おきに10月1日まで、1区21果ずつ袋掛け処理を行った。収穫は11月5日に行い、汚損程度、果重、赤道部果皮色（カラーチャート値）、果肉硬度（赤道部）および糖度（Brix）を調査した。

2. 結果および考察

条紋からの汚損発生は、年度による振れがややあるものの、時期的には8月1日処理区と9月1日処理区が他の区より少なかった。また、カキ袋とブドウ袋がポリ袋や無袋よりも汚損果の発生は少なかった（第1図）。

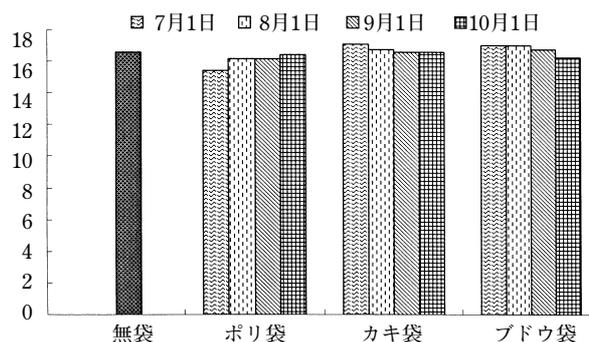
果重は処理区間に大きな差はなかった（第1表）。果皮色は袋掛け時期が遅くなるほどやや良くなる傾向がみられたが、いずれも無袋区と大きな差はみられなかった（第1表）。糖度は処理区間に大きな差はみられなかった（第2図）。

以上の結果より、白色撥水紙（ブドウ袋、カキ袋）を果実の条紋発生以前に掛けることにより汚損の発生が軽減できることが認められた。



第1図 袋掛けの時期および袋の材質がカキ‘太秋’の果実汚損発生に及ぼす影響

注) 汚損程度：0（無）、1（微）、2（軽）、3（中）、4（甚）。



第2図 袋掛けの時期および袋の材質がカキ‘太秋’の糖度（Brix）におよぼす影響

第1表 袋掛けの時期および袋の材質がカキ‘太秋’の果重、果皮色、果肉硬度に及ぼす影響

試 験 区	果重 (g)	赤道部果皮色	果肉硬度 (lbs)
無 袋	373	4.4	4.9
ポリ袋7月1日処理	414	4.2	4.4
ポリ袋8月1日処理	402	4.1	4.6
ポリ袋9月1日処理	396	4.4	5.0
ポリ袋10月1日処理	408	4.5	4.3
ポリ袋平均	405	4.3	4.6
カキ袋7月1日処理	407	4.3	5.0
カキ袋8月1日処理	380	4.4	4.8
カキ袋9月1日処理	376	4.5	4.7
カキ袋10月1日処理	409	4.5	4.2
カキ袋平均	393	4.4	4.7
ブドウ袋7月1日処理	384	4.2	5.2
ブドウ袋8月1日処理	387	4.2	5.0
ブドウ袋9月1日処理	417	4.4	4.8
ブドウ袋10月1日処理	405	4.6	4.1
ブドウ袋平均	398	4.3	4.8

注) 果皮色は農水省カラーチャート値による。