

カボス貯蔵におけるジベレリンの果皮緑色保持効果

山口竜一

(大分農林水産研果樹)

【目的】

カボスは着色（黄化）すると香りと酸味が低下するため、9月に緑色果で収穫、貯蔵（MA貯蔵）し、グリーンカボスとして、翌年3月まで出荷されている。しかしながら、貯蔵中の果皮緑色は次第に退色し、条件によっては急激に黄化するため、果皮の緑色保持が貯蔵・出荷期間を大きく左右する。そこで、ジベレリンの黄化遅延効果に着目し、カボスでの収穫前処理による貯蔵中の果皮緑色保持効果について検討した。

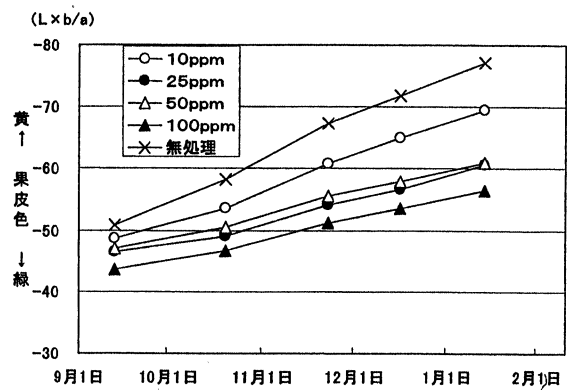
【材料および方法】

2002年、2003年は散布時期および濃度の検討を行った。場内の成木‘大分1号’を供試し、散布時期を8月上旬、8月下旬、散布濃度を10ppm、50ppmとした。2004年は散布濃度の検討を行った。場内および現地の成木‘大分1号’を供試し、8月下旬散布、散布濃度を10ppm、25ppm、50ppm、100ppmとした。2005年は散布量の検討を行った。場内の成木‘大分1号’を供試し、散布時期を8月下旬、散布濃度を25ppm、散布量を200% $\frac{1}{10}$ a、400% $\frac{1}{10}$ aとした。貯蔵前の予措程度は3~6%、10℃馴化期間は6~10日で行った。貯蔵は慣行（MA貯蔵）とし、貯蔵温度3℃、湿度60~70%とした。調査は各区20~30果について、果皮色を色彩計（MINOLTA製CR-300）で定期的に測定し、L×b/aで示した。なお、果皮障害等の貯蔵性に関する項目についても調査した。

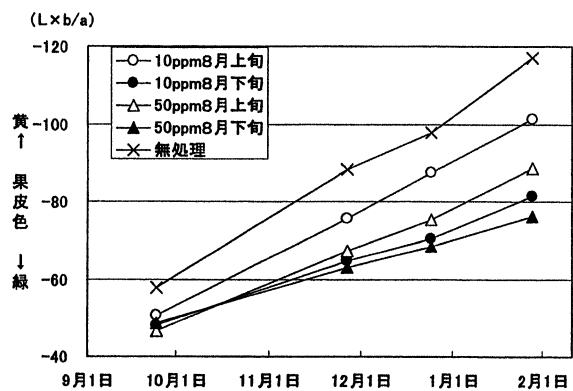
【結果および考察】

各処理年とも貯蔵中の果皮緑色は、貯蔵期間が長くなるほど黄化が進み、ジベレリン処理は、無処理に比べ黄化が遅れる傾向がみられた。散布時期による緑色保持効果は、処理年により効果の振れがやや見られたが、8月上旬より8月下旬が優れた（第1図、2003年データ省略）。散布濃度による緑色保持効果は、試験ほ場で効果の振れがやや見られたが、濃度が高いほど優れ、100ppmが最も優れた（第2図、現地データ省略）。散布量による緑色保持効果は、200% $\frac{1}{10}$ aと400% $\frac{1}{10}$ aに差がなかった（第3図）。果皮障害、Brix、クエン酸等については明らかな傾向が見られなかった（データ省略）。

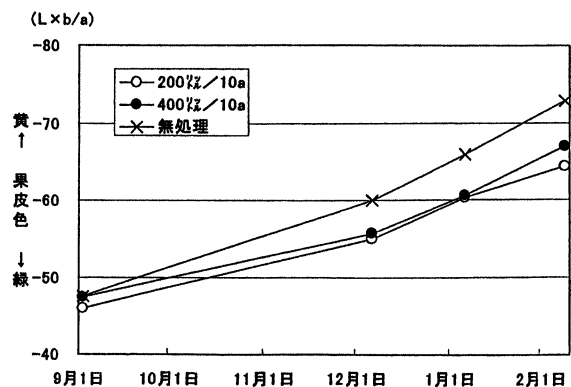
以上の結果から、カボスは収穫前のジベレリン散布により、貯蔵中の果皮緑色が保持され、散布時期が収穫期に近いほど、散布濃度が濃いほど、その効果は高いと考えられた。なお、実用的には散布時期は8月下旬、散布濃度は25~50ppm、散布量は、樹の周辺部の果実を優先的に貯蔵することから、200% $\frac{1}{10}$ aが適当であると考えられた。



第1図 散布時期および濃度と果皮色 (2002)



第2図 散布濃度と果皮色 (2004)



第3図 散布量と果皮色 (2005)