

ニホンナシ「新高」の収穫適期

[要約] ニホンナシ「新高」では4月第2半旬に満開になると、糖度が12.5以上、pHが4.5以上、果肉硬度が5以下の収穫適期になるのは満開後180日前後の10月第1半旬である。

長崎県果樹試験場・落葉果樹科

専門

栽培

対象

果樹類

分類

指導

平成12年度長崎県果樹試験場業務報告

[背景・ねらい]

ニホンナシ、「新高」は大果で糖度も高く、品質は良いが、成熟期の外観の変化は少なく、また袋掛けをするため、収穫適期の判断が困難である。そこで、時期別に品質調査を行い、収穫適期の判定指標を作成した。

[成果の内容・特徴]

- ①果皮色（赤道部）及び地色（こうあ部）は年次変動が大きいが、経時的に緩やかに上昇する（図1、図2）。
- ②糖度は経時的に緩やかに上昇するが、満開後180日以降の増加は少ない（図3）。
- ③pHは経時的に4.5程度まで増加するが、年次変動は大きく、pHが4.5程度以降の上昇は緩やかである（図4）。
- ④果肉硬度は5までは経時的に緩やかに低下するが、5以下になると低下が早くなる（図5）。
- ⑤以上の結果から、果皮色が進み、糖度の上昇、pHの低下、果肉硬度から見た収穫適期は満開後180日前後である。

[成果の活用面・留意点]

- ①有袋栽培であり、果皮色は袋の種類で異なることがある。

[具体的データ]

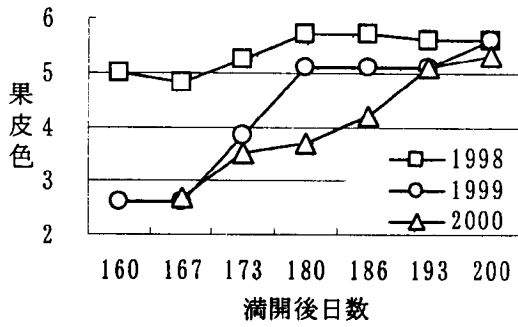


図1 果皮色の推移

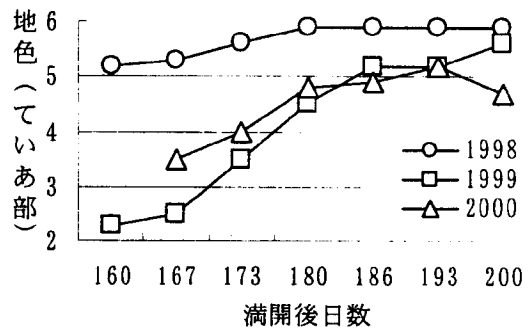


図2 地色の推移

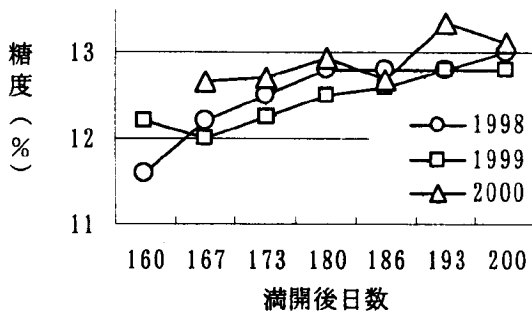


図3 糖度の推移

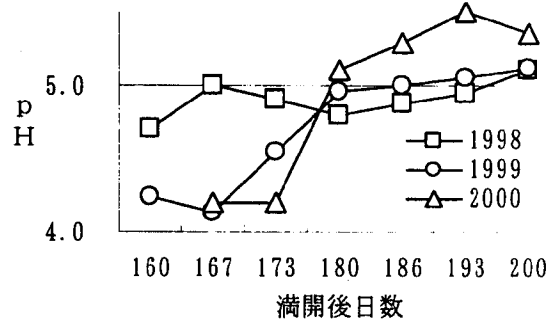


図4 pHの推移

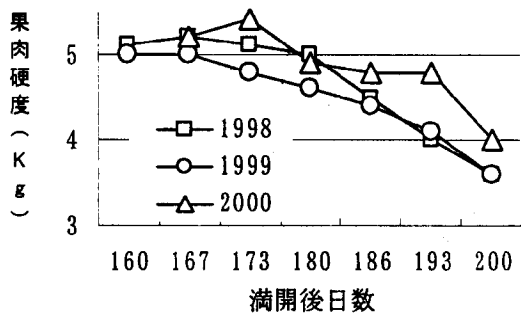


図5 果肉硬度の推移

[その他]

研究課題名：西南暖地の特性を活かした晩生ナシの超高収益栽培技術の開発

予算区分：新技術地域実用化研究促進事業

研究期間：平成12年度（平成9～13年）

研究担当者：田中 実、森田 昭、林田 誠剛

既発表論文等：なし