

農作物技術情報 号外 果実の凍害対策

発行日 平成29年11月20日

発行 岩手県、岩手県農作物気象災害防止対策本部

編集 中央農業改良普及センター 県域普及グループ (電話 0197-68-4436)

携帯電話用QRコード



「いわてアグリベンチャーネット」からご覧になれます
パソコン、携帯電話から「<http://i-agri.net/Index/gate002>」

本日の最低気温が、盛岡で-2.9℃、二戸で-3.8℃、一関で-3.0℃を記録し、観測地点によっては-5℃以下を記録した地域もあります。

特にも、収穫が終了していないりんごでは、樹上で果実が凍結している恐れがありますので、状況に応じて下記の対策を講じてください。

また、今後も寒波の到来により気温が低下する可能性もありますので、農作物の管理には十分に注意して下さい。

りんご

1. 県内全域で、「ふじ」の収穫適期を迎えています。収穫終了前に寒波が訪れた場合、果実の樹上凍結が心配されますので、収穫作業を急ぎましょう。また、今年の「ふじ」はこうあ部裂果が目立つ傾向にあり、これを伴った樹上凍結果は、早期に果肉が褐変する可能性が高いので、特に注意が必要です。なお収穫果についても野積みしておくとも果実が凍結する恐れがありますので、速やかに冷蔵庫等で貯蔵しましょう。

2. 収穫について、樹上凍結が発生した場合を含め、以下の点に注意してください。

1) 今年の「ふじ」の果実内容はすでに成熟しているので、よほどの着色不良果でない限り一斉収穫に近い作業とし、早めに収穫を終えましょう。

2) 寒波が襲来した場合、果実を何個か割ってみて、凍結の有無を確認のうえ、適切に対処してください。もしも凍結した場合、果実は弾力性が無くなりますので、極めて押し傷がつき易くなります。従って、凍結中は果実に手を触れないようにします。当然収穫作業も禁物です。

(1) 氷点下2度前後の低温で凍結した場合

凍結の程度は比較的軽く、果実表面付近の凍結に留まりますので、日が照って気温が零度以上になると1~2時間くらいでとけますから、その後に収穫します。ただし、日が照らなかった場合や、日陰の果実はとけるまでにさらに時間を要するので注意が必要です。この程度の低温の場合、果実の品質、貯蔵性にはほとんど影響はありません。

(2) 氷点下4度前後の低温で凍結した場合

果実の収穫は、基本的に(1)と同様ですが、とけるまでの時間は多く要しますので、果実の状態をよく観察してください。

果実の品質面では、長期貯蔵で萎凋しやすくなりますので、早めの販売が必要です。

(3) 氷点下6度前後の低温で凍結した場合

果実の収穫はとけてから行いますが、このような著しい低温の場合、過去の例を見ると、果心部まで凍結するため、とけた後の果実は硬度が低く、歯ざわりも悪いなど、食感が低下します。また、貯蔵中の果肉褐変が多く発生する等、貯蔵性が悪くなりますので、販売に当たっては、正常な果実に混入しないよう注意が必要になります。