

平成26年度 岩手県農業研究センター試験研究成果書

区分	指導	題名	りんご「シナノゴールド」の越年出荷における収穫時期の目安
[要約] りんご「シナノゴールド」の越年出荷に向く収穫時期の判断基準は、満開後日数150～160日、ヨード反応指数1以上であり、4℃の冷蔵条件下で貯蔵した場合、収穫後4ヶ月まで貯蔵可能である。			
キーワード	越年出荷	収穫時期	技術部果樹研究室

1 背景とねらい

りんご「シナノゴールド」(長野県育成)は、良食味で着色管理を必要としない黄色品種で貯蔵性が優れることから、平成16年に奨励品種に採用している。栽培面積(県内面積:H24(66.75ha)、農産園芸課)は年々増加しており、近年では、JA及び生産者出荷団体等が長期貯蔵をした越年出荷を実施している。

しかし、越年出荷に適した収穫適期は不明であることから、越年出荷に対応した適期収穫時期の判断基準を示す。

2 成果の内容

- (1) 「シナノゴールド」の越年出荷に向く収穫時期の判断基準は、次のとおりである(表1、2、図3、4、5)。

満開後日数	ヨード反応指数
150～160日	1以上

- (2) 上記基準で収穫し、4℃の冷蔵条件下で貯蔵した場合、収穫後4ヶ月まで貯蔵可能である(表3)。

3 成果活用上の留意事項

- 満開後日数150日より早く収穫するとやけ病が多い傾向がある(表1、図1)。
- 満開後日数160日より遅く収穫すると、冷蔵貯蔵後室温に置くことで収穫後4～5ヶ月以降から内部褐変が見られる(表2、図2)。
- 以上のことから、極端な早取り、遅取りの収穫果を長期貯蔵に利用しない。
- また、長期貯蔵を行わない場合の収穫は、平成19年度試験研究成果により、満開後日数170日以上、ヨード反応指数1以下等の基準を参考に行う(参考資料(3))。

4 成果の活用方法等

- (1) 適用地帯又は対象者等

指導者

- (2) 期待する活用効果

りんご「シナノゴールド」の販売期間の延長により、収益の向上が図られる

5 当該事項に係る試験研究課題

(H23-03)りんご新品種などの安定生産技術の確立[H23～28/県単]

6 研究担当者

川守田真紀

7 参考資料・文献

- 平成23～26年度 岩手県農業研究センター 果樹試験成績書(一部未定稿)
- 平成16年度 試験研究成果「品種りんご食味良好な黄色品種「シナノゴールド」
- 平成19年度 試験研究成果「りんご「シナノゴールド」の収穫適期判断

8 試験成績の概要（具体的なデータ）

表1 「シナノゴールド」の収穫時期とやけ病発生歩合（累積）

収穫時期	平均 暦日	分析条件	収穫後月数					
			3ヶ月	4ヶ月	5ヶ月	6ヶ月	7ヶ月	
満開後	140	10/4	出庫時	10%	18%	18%	22%	26%
	150	10/14	出庫時	3%	4%	7%	12%	12%
	160	10/24	出庫時	0%	0%	3%	4%	5%
	170	11/3	出庫時	0%	0%	1%	1%	5%

※H23～H25年平均、4℃貯蔵

※全供試果に占める発生歩合

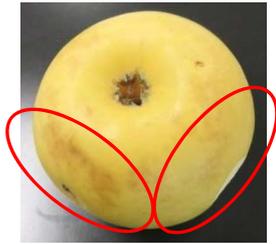


図1 やけ症状

表2 「シナノゴールド」の収穫時期と内部褐変発生歩合（累積）

収穫時期	平均 暦日	分析条件	収穫後月数					
			3ヶ月	4ヶ月	5ヶ月	6ヶ月	7ヶ月	
満開後	140	10/4	出庫時	0%	0%	0%	0%	0%
			出庫後常温10日後	0%	0%	0%	4%	10%
150	10/14	出庫時	0%	0%	0%	1%	1%	
		出庫後常温10日後	0%	0%	0%	7%	20%	
160	10/24	出庫時	0%	0%	0%	0%	1%	
		出庫後常温10日後	0%	1%	7%	21%	34%	
170	11/3	出庫時	0%	0%	0%	1%	5%	
		出庫後常温10日後	0%	5%	22%	45%	—	

※H23～H25年平均、4℃貯蔵、室温保管温度は14～23℃

※全供試果に占める発生歩合

※網掛けは、内部褐変果が確認された区

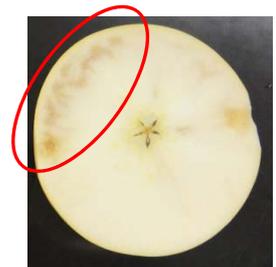


図2 内部褐変

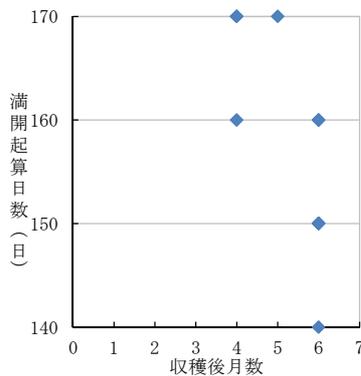


図3 満開後日数と内部褐変が見られた収穫後月数との関係 (H23～H25)：冷蔵貯蔵後10日間室温保管時

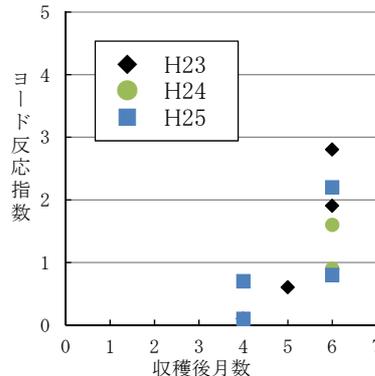


図4 収穫時のヨード反応指数と内部褐変が見られた収穫後月数との関係 (H23～H25)

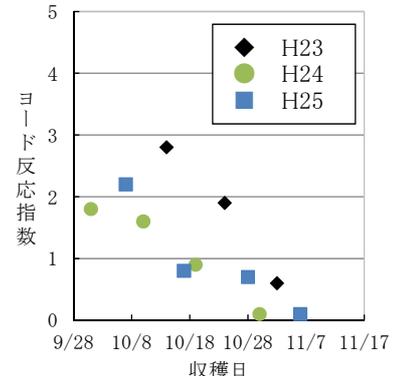


図5 収穫日と収穫時のヨード反応指数との関係 (H23～H25)

摘要 収穫時期の満開後日数が遅いほど早くから内部褐変が見られる。収穫時のヨード反応指数は1未満、暦日で10/28以降の収穫で収穫後4～5ヶ月後から内部褐変が見られる。

表3 「シナノゴールド」の収穫時期と食味の関係

収穫時期	平均 暦日	分析条件	収穫後月数					
			3ヶ月	4ヶ月	5ヶ月	6ヶ月	7ヶ月	
満開後	140	10/4	出庫時	3.2	2.9	2.7	2.4	2.0
	150	10/14	出庫時	3.4	3.3	2.9	2.7	1.9
	160	10/24	出庫時	3.3	3.0	2.8	2.7	1.6
	170	11/3	出庫時	3.4	3.0	2.7	2.1	1.4

※H23～H25年平均

※(食味指数：1(大変まずい)、2(まずい)、3(普通)、4(おいしい)、5(大変おいしい))

食味は、果樹関係除草剤・生育調節剤試験実施基準((財)日本植物調節剤研究協会)に準じて実施

摘要 食味が「普通」段階まで維持できるのは収穫後4ヶ月後頃まで。それ以降は、収穫が遅れるほど甘みはあるが、歯触りが悪くなる。収穫が早いほど歯触りは良いが、甘みが少なくなる。