

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

【1 成果概要】

- (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、以下のとおりです。
- (2) 以下の基準で収穫し、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す。

満開後日数	ヨード反応指数
150～160日	1以上

【2 留意事項】

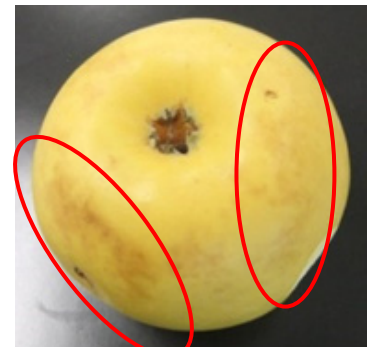
- (1) 満開後日数150日より早く収穫するとやけ病が多い傾向があります。
- (2) 満開後日数160日より遅く収穫すると、冷蔵貯蔵後室温に置くことで収穫後4～5ヶ月以降から内部褐変が見られます。
- (3) やけ病と内部褐変のリスク軽減のため、極端な早取り、遅取りの収穫果を長期貯蔵に利用するのを避けます。
- (4) また、長期貯蔵を行わない場合の収穫は、平成19年度試験研究成果により、満開後日数170日以上、ヨード反応指数1以下等の基準を参考に行ってください。

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 日数	平均 暦日	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	10%	18%	18%	22%	26%
150	10/14	3%	4%	7%	12%	12%
160	10/24	0%	0%	3%	4%	5%
170	11/3	0%	0%	1%	1%	5%

※2011～2013年、4℃貯蔵後出庫時調査
 ※全供試果に占める発生歩合
 ※網掛けは、やけ病が確認された区

収穫が早いほどやけ病が多い傾向にある。



やけ病

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 日数	平均 暦日	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	0%	0%	0%	4%	10%
150	10/14	0%	0%	0%	7%	20%
160	10/24	0%	1%	7%	21%	34%
170	11/3	0%	5%	22%	45%	—

※2011～2013年、4℃貯蔵後10日間常温保管（14～23℃）し、分析に供試
 ※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

収穫が遅いほど早くから内部褐変が見られる傾向にある。



内部褐変