

## 西洋なし「ラ・フランス」の収穫適期

(園試 環境部・果樹部)

### 1. 背景とねらい

西洋なしの高級生食用品種として有望なラ・フランスについて、クインスA台木を使用したわい化栽培法を昭和63年度指導上の参考事項「西洋なしのわい化栽培」として供試した。現在は水田転換畑を中心に30ha植栽され、年毎に生産量も増加している。

西洋なしは樹上で完熟しないことから、収穫時期の判断が難しい。特に、ラ・フランスは収穫時期あるいは追熟期間における外観の変化が非常に乏しい品種である。そこで、平成2年度よりラ・フランスの収穫適期、追熟方法について検討を重ねてきたが、今回は収穫適期について現在まで得られた成果を指導上の参考に供する。

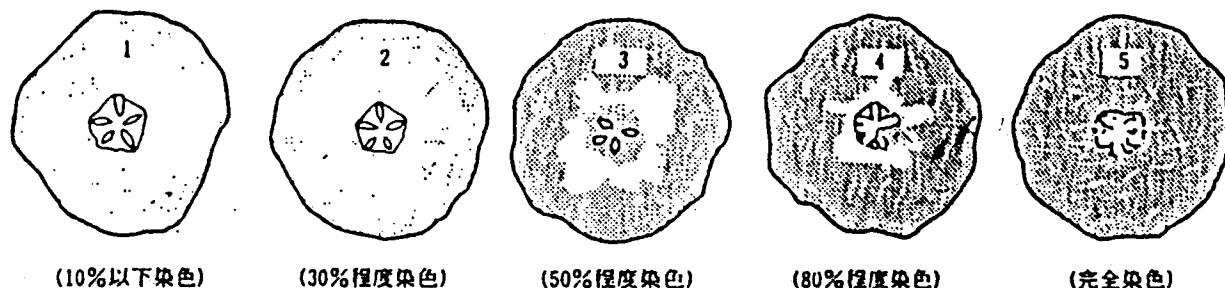
### 2. 技術の内容

- 1) 満開後日数が経過するにつれて、でんぷん指数、硬度が低下し、地色指数はやや増加する。この中で硬度、地色指数の変化は小さく、収穫時期判定の指標にするのは困難である。
- 2) 果実の大きさ、着果位置により、追熟日数に差がみられない。
- 3) 追熟果の品質からみた、ラ・フランスの収穫適期は満開後160日～165日で、でんぷん指数が2.0～2.5の時期である。また、果実の大きさ、着果位置による差は認められないので、一斉収穫してよい。

### 3. 指導上の留意事項

- 1) 収穫時期が早すぎると追熟果実の酸含量が高く、糖度が低く、食味が劣る。一方、収穫が遅れると果肉褐変の発生が多くなる。果肉褐変がわずかでも発生した果実は食味が極端に低下する。
- 2) でんぷん指数は以下の方法によって測定する。

よう素1gとよう化カリウム5gを水100mlに溶解した溶液を、筆等で果実の横断面に塗布し、15分後の染色度合によって、下図に基づき指数化する。



1図 セイヨウナシのヨード・ヨードカリ液による染色度合と指数

4. 試験成績の概要

表1 ラ・フランスの収穫時期と収穫時の果実品質

年次	満開後 日数 (日)	収穫日 (月日)	果実重 (g)	硬度 (lbs)	糖組成(g/100gFW)			デブソン 指数	地色
					ショ糖	ブドウ糖	果糖		
平成2年	150	9/28	167	12.3	1.37	0.60	6.29	5.0	-
	153	10/1	187	12.8	1.20	0.54	6.09	5.0	-
	157	10/5	194	11.6	1.41	0.61	6.23	4.2	-
	163	10/11	225	11.5	1.54	0.70	6.27	3.6	-
	167	10/15	221	11.1	1.80	0.86	7.01	2.4	-
	171	10/19	234	10.8	2.11	0.69	6.78	2.1	-
	176	10/24	237	10.0	2.21	0.79	6.83	1.7	-
181	10/29	233	9.4	2.37	0.72	6.65	1.4	-	
平成3年	152	9/30	226	12.7	1.68	0.52	6.38	4.3	2.1
	155	10/3	234	11.9	1.86	0.50	6.03	3.6	2.5
	160	10/8	239	11.6	2.03	0.47	6.40	3.2	2.3
	166	10/14	212	10.4	2.13	0.52	6.09	2.5	2.7
	170	10/18	231	10.7	2.45	0.61	6.73	1.2	2.4
	174	10/22	242	9.5	2.40	0.66	6.50	0.8	2.8
	181	10/29	275	9.3	2.52	0.71	6.87	0.4	2.9
平成4年	153	10/5	188	12.1	1.66	0.59	6.80	3.3	2.1
	157	10/9	210	11.5	1.85	0.56	6.90	2.6	2.4
	162	10/14	217	10.1	1.92	0.69	7.29	1.9	2.5
	167	10/19	228	9.8	1.91	0.59	6.70	1.5	2.5
	172	10/24	228	9.7	2.49	0.63	7.31	1.6	2.8
	176	10/28	267	7.9	2.46	0.71	7.63	0.5	3.1
	181	11/2	273	6.4	2.35	0.71	7.56	0.1	2.8