

# カキ「伊豆」のへたすきおよび果実軟化軽減のための早期摘蕾と適正結果量

## 果樹部

### 1 背景、目的

カキ「伊豆」は収穫直前や収穫後急激に果実が軟化しやすく、その発生要因の一つとしてへたすきがあります。へたすきが生じた果実ではエチレンや呼吸速度の増大がみられ、このことが急激な軟化を引き起こすと考えられます。へたすきの発生は結果量の多少との関連性が強く、近年大玉果を生産するために結果量を過度に制限したことがへた部と果実の発育に不均衡をおこし、へたすきの発生を助長しています。

そこで、摘蕾・摘果の時期や結果量の改善によるへたすきおよび果実軟化の軽減方法を明らかにしました。

### 2 成果の内容、特徴

- 1) 結実管理では、摘蕾を開花2週間前に行うと満開期の摘花や開花後2週間後の摘果に比較してへたの発育を促進するため、果実はへたすき程度が軽くなり軟化率も低くなります。
- 2) 7月の摘果時に、結果量を葉果比(1果あたりの葉数)を慣行の20より低い15~12にすると果重はやや小さくなりますが、果実はへたすきの発生割合や発生程度が軽減するとともに、軟化率も低くなります。
- 3) 葉果比を低くすると果実はやや小さくなりますが、収量が多くなるとともに果実軟化率が低くなり粗生産額は増えます。

### 3 主要なデータなど

表1 結実管理の違いと果実軟化率

結実管理	果実軟化率	
	平成11年	平成13年
	%	%
摘蕾	15.4b	11.2b
摘花	23.2a	26.3a
摘果	24.4a	24.0a

- 注) 1. 摘蕾は満開 2週間前、摘花は開花盛期、摘果は満開 2週間後にそれぞれ実施。  
 2. 果実軟化率は、収穫 1カ月前から収穫時まで発生した軟化果実の収穫果に対する割合。  
 3. <sup>2</sup>検定により異符号間には1%水準で有意差あり。

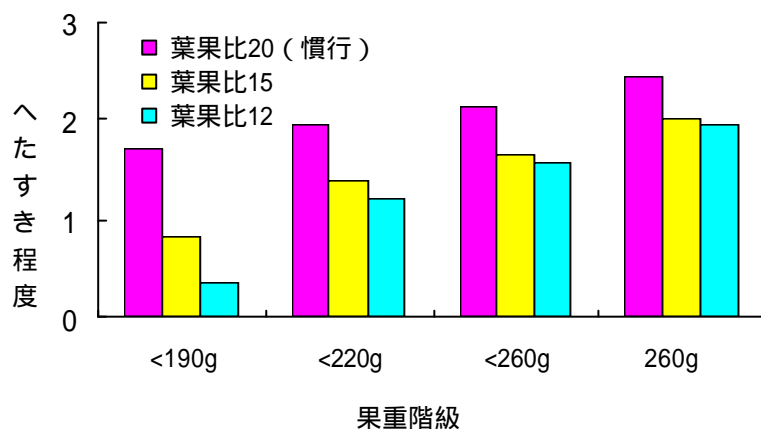


図1 結果量の違いと果重階級別へたすき程度

- 注) へたすき程度は 0 (無) ~ 3 (大) の 4段階評価し、  
 平均値で表した。

表2 結果量の違いと果実軟化率ならびに収量

葉果比	果実軟化率	軟化果実中のへたすき果率	果重	収量	粗生産額
	%	%	g	kg/10a	円
20 (慣行)	39.7a	80.2a	241	1,480	246,789
15	31.2a	66.7b	227	1,700	311,641
12	20.9b	62.4b	233	1,960	425,338

- 注) 1. 軟化率は収穫果数に対する割合で示した。  
 2. 粗生産額は平成14年の重量階級別単価で、軟化果実以外の正品を収量として計算した。  
 3. <sup>2</sup>検定により異符号間には1%水準で有意差あり。