

# イチジク果実への袋掛けによる アザミウマ類の被害と腐敗果発生の防止

豊前分場

## 1 背景、目的

イチジク「柵井ドーフィン」では、近年、果実の開口部（目）から侵入したアザミウマ類により果実内部が食害される被害が多発しています。また、成熟すると果頂部が開きやすい「蓬莱柿」では、収穫適期に達した果実にショウジョウバエなどが飛来して接触し、黒かび病や酵母腐敗果病の病原菌を媒介することにより腐敗果が多発しています。

そこで、果実が成熟する前の幼果の段階から収穫期まで袋を掛けることにより、アザミウマ類の被害果や腐敗果の発生を抑制する技術を開発しました。

## 2 成果の内容、特徴

- 1) 袋は通気性のあるポリプロピレン製で、大きさは縦16cm、横23cm程度で果実の着色に影響がないよう透明なものを用い、枝掛けします。
- 2) 「柵井ドーフィン」では、果実の横径が20mm前後の時期に袋を掛けることにより、アザミウマ類の被害を防止できます。袋は収穫期まで残しても、果実品質に影響なく、葉と果実が擦れることにより発生する傷果も少なくなります。
- 3) 「蓬莱柿」では、7月下旬から収穫期まで袋を掛けることにより、ショウジョウバエなどが接触できなくなり、収穫時及び貯蔵後の腐敗果が発生しにくくなるとともに果実も大きくなります。
- 4) 収穫後に袋に入れたまま果実を出荷すると袋内の湿度が高くなり、カビの発生を助長する場合があるので、収穫後は袋を外して出荷します。

### 3 主要なデータなど

表1 「柵井ドーフィン」袋掛けとアザミウマ類被害発生及び果実品質(平成16年)

処 理	調査果数	被害程度別の発生果数					被害果率	収穫果の品質		
		0	1	2	3	4		果重	着色割合	糖度
	果	果	果	果	果	果	%	g	%	Brix
袋掛け	25	25	0	0	0	0	0	73	80	14.4
無処理	22	7	9	2	4	0	69	74	72	14.0

注) 1.袋は、6月23日に果実の横径が10~30mmの果実に掛け、収穫まで残した。  
 2.アザミウマ類の被害程度は、収穫果の果実内部の褐変程度で判定(0:無、1:軽微な褐変、2:1/2以下褐変、3:1/2以上褐変、4:全体が黒変)。

表2 「蓬萊柿」の袋掛けと腐敗果発生及び果実品質(平成17年)

処 理	収穫時			貯蔵後			収穫時の品質		
	調査果数	腐敗果数	腐敗果率	調査果数	腐敗果数	腐敗果率	果重	着色割合	糖度
	果	果	%	果	果	%	g	%	Brix
袋掛け	28	0	0	23	0	0	86	46	15.2
無処理	70	10	14	60	10	17	67	36	14.8

注) 1.袋は、7月下旬に掛け、収穫まで残した。  
 2.収穫日は9月4日で、果重と着色割合は正常果を、糖度は5果について調査。  
 3.貯蔵後の腐敗果は、9月4日に収穫した果実を5で6日貯蔵した後に、カビの発生したものや水浸状になったものとした。



図1 イチジクの袋掛け