

新食感カンキツ「大分果研4号」外観品質向上のための技術確立

農業研究部 果樹グループ

1. 研究の背景

「大分果研4号」は、ゼリー状の食感が、消費者、流通関係者から高い評価を受け、「ゼリーオレンジ・サンセレブ」の商標で販売されているが、果皮が弱く、外観の品質低下等が問題となっている。

2. 研究成果の内容・普及のポイント

- ・簡易施設栽培による果実外観品質の向上(表1)
被覆期間：開花期～幼果期(7月中旬)及び10月上旬～収穫、他の期間は露地
- ・紙袋の被覆による果実外観品質の向上(表2)
被覆期間：10月上旬～収穫

表1 簡易施設による果実外観

	黒点病		傷		クラッキング ^g		水腐れ	
	発生率(%)	発生度 ^y	発生率(%)	発生度	発生率(%)	発生度	発生率(%)	発生度
簡易施設	3.3	1.1	41.7	15.0	23.3	8.9	8.3	2.8
露地	62.5	30.8	67.5	31.7	47.5	23.3	37.5	13.3
有意性 ^z	**	**	*	**	*	**	**	**

^z *は5%水準で有意 **は1%水準で有意

^y 発生度は次の計算式で計算した。

$$\frac{\text{軽} \times 1 + \text{中} \times 2 + \text{甚} \times 3}{\text{調査果数} \times 3} \times 100$$

表2 果実袋被覆の有無による果実外観

	黒点病		傷		クラッキング ^g		水腐れ	
	発生率(%)	発生度 ^y	発生率(%)	発生度	発生率(%)	発生度	発生率(%)	発生度 ^y
紙袋	47.5 a ^z	19.8 a	74.7 a	32.3 a	55.8 a	30.4 a	25.5 a	9.1 a
サンテ	51.8 a	20.1 a	81.1 a	40.8 ab	68.9 a	34.3 a	30.8 a	13.0 ab
無袋	50.7 a	20.3 a	81.4 a	45.8 b	67.8 a	35.7 a	42.2 a	19.1 b

^z 同一符号間に5%水準で有意差がないことを示す

^y 発生度は次の計算式で計算した。

$$\frac{\text{軽} \times 1 + \text{中} \times 2 + \text{甚} \times 3}{\text{調査果数} \times 3} \times 100$$

- ・簡易施設栽培により、黒点病の発生率が59.2%、発生度が29.7%軽減
水腐れの発生率が29.7%、発生度が10.5%軽減
- ・紙袋被覆により、無袋に比べ、傷の発生度が13.5%、水腐れの発生度が10%軽減

3. 期待される効果

- ・果実外観品質の向上による秀品率の向上
- ・「ゼリーオレンジ・サンセレブ」ブランドの確立

4. 担当機関連絡先

農業研究部 果樹グループ カボス・中晩柑チーム

TEL：0972-82-2837

住所：津久見市津久見浦福3456