

ナシ「あきづき」の着色程度を基準とした収穫適期の判断方法

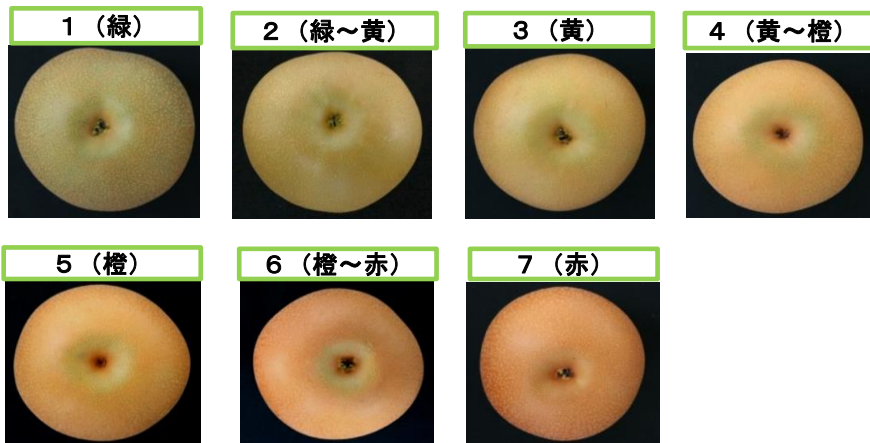
農業研究部果樹グループ

1. 研究の背景

ナシ「あきづき」は、非常に食味良好で、今後の栽培面積増加が望まれる品種であるが、収穫適期の判断が難しい。果実の着色程度と果実品質の関係も明らかになっておらず、収穫適期の判断基準が求められている。

2. 研究成果の内容・普及のポイント

収穫初期は、着色程度3～4、収穫盛期及び終期は着色程度2～3が収穫適期となる。



9月10日(満開後147日)

着色程度	1	2	3	4	5	6	7
糖度(Brix)	11.8	-	12.4	12.4	13.0	13.3	14.2
食味評価	2.8	-	3.1	3.4	3.3	3.3	2.9
水浸状障害発生率	0%	-	9%	9%	32%	50%	50%

9月17日(満開後154日)

着色程度	1	2	3	4	5	6	7
糖度(Brix)	10.3	11.4	11.9	12.5	12.9	13.3	-
食味評価	2.5	3.2	3.2	3.4	2.9	2.4	-
水浸状障害発生率	0%	6%	6%	39%	52%	55%	-

9月24日(満開後162日)

着色程度	1	2	3	4	5	6	7
糖度(Brix)	10.4	11.1	11.2	11.6	12.1	-	-
食味評価	2.7	3.0	3.0	2.8	2.7	-	-
水浸状障害発生率	0%	5%	5%	24%	23%	-	-

(未熟傾向)

- ・糖度が低い。
- ・果肉が硬く食味が落ちる。

(過熟傾向)

- ・糖度は高いが果肉が柔らかく、食味が落ちる。
- ・水浸状障害が多発する。

○食味評価

- 1:不良
- 2:やや不良
- 3:普通
- 4:美味しい
- 5:非常に美味しい

○水浸状障害果発生率

下記指標3以上を障害果とする。



* 表内の未記載欄については、該当する果実無し。

3. 期待される効果

- ・適期収穫の判断が容易になり、秀品率の向上につながる。
- ・年次により外観と果実品質は変動することがあり、収穫前に果実品質と着色程度の確認が必要である。

4. 担当機関連絡先

農業研究部果樹グループ ナシ・ブドウチーム
 TEL : 0978-37-0149
 住所 : 宇佐市大字北宇佐65