

11. 樹上越冬によるカンキツ新品種「はるか」の品質向上

1. 背景とねらい

県内カンキツ産地では、食味の良好な新品種として「はるか」の導入が徐々に広がっている。そこで、品質向上と労力分散を目的にした「はるか」の樹上越冬の可能性を検討する。

2. 成果の内容

- 1) 果実糖度は、樹上越冬果実および貯蔵果実（常温貯蔵庫）で1月下旬以降徐々に高くなった（図1）。3月中旬までは樹上越冬果実のほうが高かった。
- 2) 酸度は、樹上越冬果実および貯蔵果実ともに12月下旬以降0.7前後で推移した（図1）。
- 3) 着色は、b値（黄色味）は1月下旬以降徐々に低下したが、樹上越冬果実のほうが貯蔵果実より高い傾向であった（図2）。
- 4) 貯蔵果実では、収穫から3ヶ月を超えた4月以降、異臭・異味により食味が低下した。
- 5) 樹上越冬果実では、外気温が一時的に -6°C まで低下したが、品質への悪影響は見られなかった。しかし、 -5°C が4時間程度継続すると果実が凍結を開始する（図3）。
- 6) 翌年の着花量は、樹上越冬させた3樹ともにやや少であったが、有葉花率は83%であった。また着果率は、有葉花が66%、直花が77%と高かった。このため、2005年7月15日における着果量は、2004年の台風の潮風害を強く受けた1樹を除いて中～やや多であり、次年度の収量への悪影響は見られなかった（データ省略）。

3. 普及上の留意点

- 1) 樹冠外部の果実は、凍害や寒風害を受けやすいので、防寒対策を講じるかあるいは寒波前に収穫する。
- 2) 年によって鳥による食害が発生するため、ネットの被覆等が必要となる。

（柑橘研究室）

4. 具体的データ

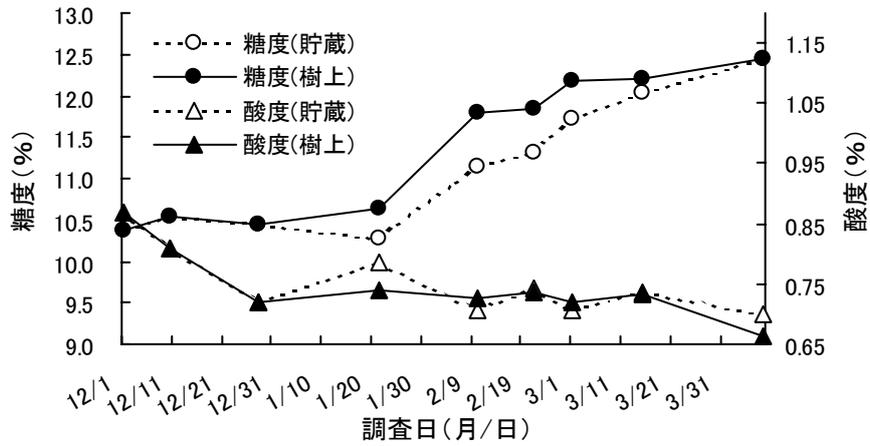


図1 「はるか」の樹上越冬および貯蔵果実の糖度と酸度の推移
 (2004/12/28に樹冠外側の果実50%を収穫・貯蔵し、残り50%の果実を樹上で越冬させた。)

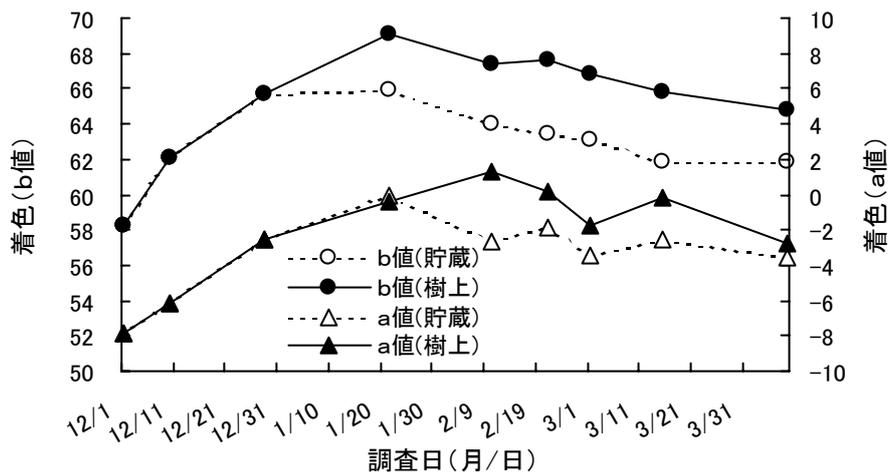


図2 「はるか」の樹上越冬および貯蔵果実の果皮着色の推移

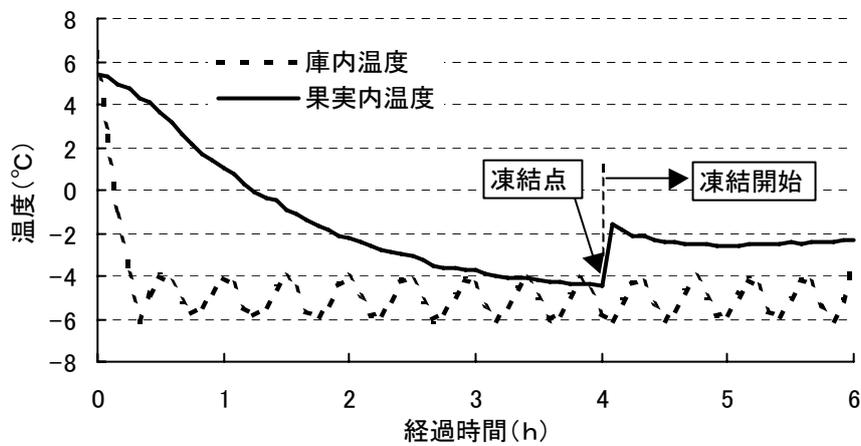


図3 庫内温度と「はるか」果実内温度の推移
 (冷凍庫内を5°C→-5°Cに設定)