

ナシの有望品種「あきづき」の収穫適期を明らかにしました

【研究のポイント】

ナシ「あきづき」は酸味が少なく、甘みが非常に強いことから、全国的に注目されている新品种です。
 出荷量も増加傾向で、市場でも高単価で取引されていますが、収穫のタイミングが難しく、出荷時に未熟果や過熟果が混入することが問題となっています。
 今回、収穫のタイミングを明らかにするため、成熟期の果実の着色程度と品質(糖度や品質)との関係を明らかにし、収穫適期を明らかにしました。
 また、実際に生産者が収穫する際に、果実の着色程度を判断しやすくするために、着色程度の指標となるカラーチャートを作成しました。

「あきづき」の着色判定基準表



【研究の成果】

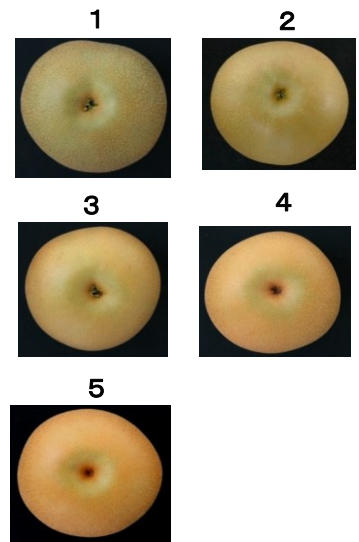
(調査方法)
 収穫の開始期、盛期、終期の3回、果実の着色程度と品質の関係を調査しました。
 (調査結果)
 収穫開始期では、着色程度3~4で適熟となり、収穫盛期~収穫終期では着色程度2~3で適熟となることが解明されました。

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%	-	-

着色程度



(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く、食味が落ちる。
 ・水浸状障害が多発する。

【生産現場の声】



JAおおいた日田事業部
 選果場長 古田雄二さん

カラーチャートが作成されたことで、収穫前期・中期・後期で変化していく「あきづき」の収穫適期の目安が明らかになりました。
 このカラーチャートを活用して、これまで以上に適期収穫に努め、おいしい「あきづき」をより多くの皆さんにお届けできる産地をめざしていきます。

【連絡先】

担当: 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