

(様式3)

農業研究成果情報

No. 753 (平成28年5月) 分類コード02-10 熊本県農林水産部

ナシ「甘太(かんた)」に適した果実袋の選定

「甘太」の白一重袋で袋掛けした果実は、無袋・遮光二重袋に比べ糖度が高く、ショ糖濃度が高いため甘味が強い。また、果皮色(地色)の着色は無袋より早いものの果肉硬度はやや高く、果実外観はサビがまだらに入る。

農業研究センター果樹研究所落葉果樹研究室 (担当者: 藤丸 治)

研究のねらい

晩生のナシ新品種「甘太」は、高糖度で食味良好であるが、収穫期が9月中～10月始め頃と遅く、ナシヒメシンクイや輪紋病を回避するためには果実への袋掛けが必要である。そこで、果実袋の種類による果実品質を調査し、「甘太」に適した果実袋の種類を選定する。

研究の成果

1. 果実糖度は、白一重袋が無袋、遮光二重袋に比べ安定して高い。また、遮光二重袋は、無袋と同程度かやや低い(図1、表1、2)。
2. 果汁中の糖類濃度は、白一重袋のショ糖が無袋に比べ高く、遮光二重袋よりも高い傾向にある(図2)。
3. 果肉硬度は、白一重袋、遮光二重袋が無袋に比べ硬い傾向にある(表1)。
4. 果実の地色は、白一重袋・遮光二重袋のカラーチャート値が無袋に比べ高く、着色が早い(表1、2)。
5. 果汁のpHは、無袋ではやや低い傾向があるが大差はない(表1、2)。
6. 果実外観は、白一重袋、遮光二重袋ではサビがまだらに入り、無袋では果皮がコルクに覆われ赤ナシ様となる(写真1)。

普及上の留意点

1. 白一重袋では、果皮にサビがまだらに入る外観となるので、「秋麗」同様、その特徴を周知する必要がある。
2. 収穫が遅くなると果肉が軟らかくなりすぎる傾向があるので、収穫が遅れないよう注意する。

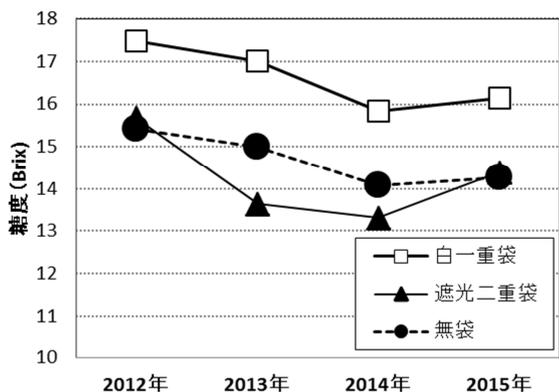


図1 「甘太」における果実袋の違いによる果実糖度の年次別推移

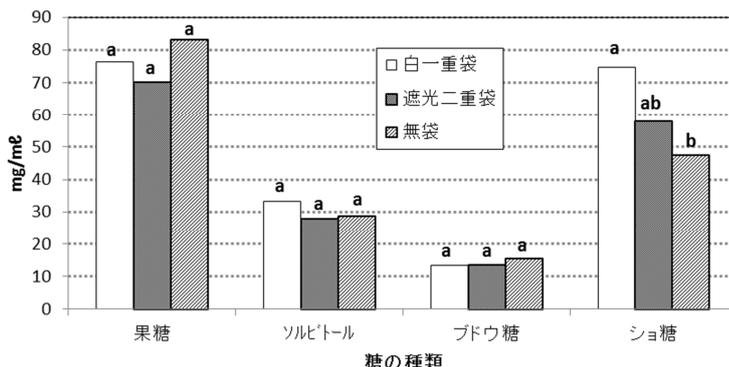


図2 「甘太」における果実袋の違いによる、果汁の糖の種類別濃度(2015)

※データ上のアルファベットは、Tukey法により異符号間で5%水準で有意差あり

表1 「甘太」における果実袋の種類による果実品質(2014)

果実袋	1果重	糖度	硬度	地色 ¹⁾	pH ³⁾
	g	Brix	lbs		
白一重袋	611 a	15.8 a	4.4 a	3.2 a	4.91
遮光二重袋	625 a	13.3 c	4.2 ab	3.3 a	4.96
無袋	658 a	14.1 b	3.9 b	2.3 b	4.90

1)ニホンナシ地色用カラーチャート値

2)同一列内の異符号間には、Tukeyの多重検定により、1%水準で有意差あり

3)pHは5果の果汁をまとめて測定

表2 「甘太」における果実袋の種類による果実品質(2015)

果実袋	1果重	糖度	硬度	地色 ¹⁾	pH ³⁾
	g	Brix	lbs		
白一重袋	641 a	16.1 a	4.2 a	2.7 a	4.92
遮光二重袋	603 a	14.4 b	4.3 a	3.5 b	4.99
無袋	628 a	14.3 b	4.0 a	1.8 c	4.89

1)ニホンナシ地色用カラーチャート値

2)同一列内の異符号間には、Tukeyの多重検定により、1%水準で有意差あり

3)pHは5果の果汁をまとめて測定

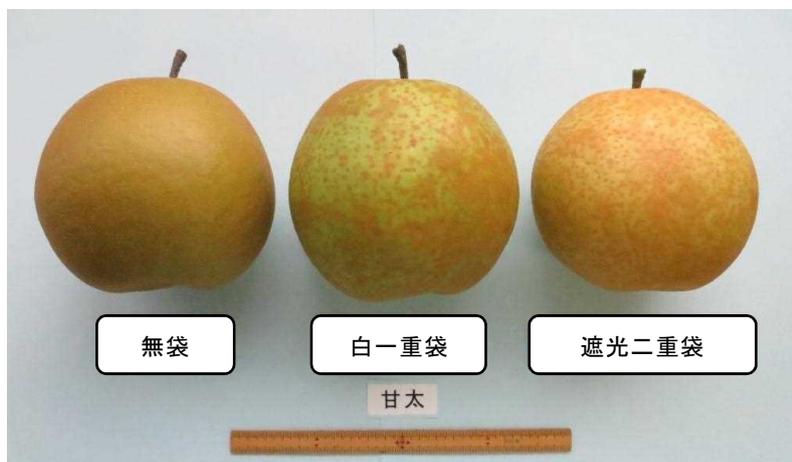


写真1 果実袋の違いによる果実外観