

### クリの腐敗果の発生要因と耕種的な方法による発生軽減技術

クリの腐敗果の発生が多い条件は、晩生品種より早生・中生品種、収穫の前期より後期、若木より老木、樹冠内部より日射が強く照射する樹冠外部、毬皮まで日焼けした毬果である。また、腐敗果の発生を軽減する方法は、老木では改植を行い、収穫を落毬後早めに行い、選果、出荷、輸送時に温度を低く保つことである。

農業研究センター 球磨農業研究所 (担当者 :春崎聖一)

### 研究のねらい

クリでは、出荷後における腐敗果の発生が問題になっている。そこで、腐敗果の発生実態を調査し、栽培技術の観点から、発生に及ぼす要因を明らかにし、軽減技術を開発する。

### 研究の成果

- 1 . 腐敗果の発生は、早生・中生品種で多く、また収穫期の後期に多い傾向にある(表1、2007年産)。
- 2 . 日射が強く照射する樹冠外部の果実で発生が多く(表2)、毬皮が日焼けにより褐変しているものも発生が多く、褐変していないものは発生しない(表3、写真2)。
- 3 . 老木より若木が、腐敗果の発生が少ない傾向にある(表4)。
- 4 . 落毬から収穫までの日数が短いほど、腐敗果の発生が少ない(表5)。
- 5 . 収穫後の貯蔵温度が、7℃の一定冷蔵で腐敗果の発生が少ない(表6)。

### 普及上の留意点

- 1 . 腐敗果の調査方法は、収穫期に落毬した健全な果実を室温(表6は調査区の温度)で2日間保存し、果実を切断して腐敗の有無を調査した。
- 2 . クリの腐敗果の発生は、年次により発生に差がある。
- 3 . 果実の重さや比重、せん定方法の違いによる腐敗果発生への影響は少ない(データ略)。



写真1 クリの腐敗例

写真2 褐色に日焼けした毬皮

表1 品種及び収穫期間と腐敗果率(%)

品種	全体	収穫期間の腐敗果率			収穫期 (月/日)
		前期	盛期	後期	
丹沢(早生)	21.6	8.2	10.7	33.9	8/21 ~ 9/17
杉光(早生)	20.2	19.1	17.5	26.7	8/31 ~ 9/27
筑波(中生)	17.7	12.1	17.1	22.6	9/11 ~ 10/14
銀寄(中生)	23.9	11.3	26.1	33.1	9/14 ~ 10/15
利平栗(中生)	12.9	5.7	10.3	18.7	9/11 ~ 10/10
石鎚(晩生)	3.0	2.1	3.2	3.8	10/ 5 ~ 10/26
岸根(晩生)	1.8	0.0	3.1	0.0	10/17 ~ 11/ 5

注) 樹齢：丹沢20年生、杉光10年生、筑波39年生、銀寄39年生、

利平栗28年生、石鎚6年生、岸根6年生

表2 樹冠部位と腐敗果率(%)

樹冠部位	年次	腐敗果率
外部	2006	19.5
	2007	35.6
内部	2006	11.1
	2007	18.9

注) 樹齢：38~39年生

表3 毬の日焼け程度と腐敗果率(%)

毬の日焼け程度	毬内の全果実 当たり	日焼け部分の 果実当たり
甚(毬皮まで褐色)	38.4	72.2
軽(とげのみ褐色)	0.0	0.0
無(褐色無し)	0.0	-

注) 品種：杉光 樹齢：4年生(2007年、裂毬前樹上収穫果)

表4 樹齢と腐敗果率(%)

樹齢	2005年	2006年	2007年
老木	16.0	7.5	17.7
若木	9.0	5.9	10.1

注) 樹齢：老木(37~39年生)

若木(5~7年生)

表5 落毬から収穫までの  
日数と腐敗果率(%)

日数	2006年	2007年
当日	7.1	12.1
2日後	28.6	35.6
5日後	48.4	69.5

注) 樹齢：38~39年生

表6 収穫後の貯蔵方法と  
腐敗果率(%)

貯蔵方法 (貯蔵期間)	貯蔵 温度	腐敗果率
冷蔵(2日)	7	3.5
室温(2日)	30	24.5
冷蔵後(2日)	7	36.6
室温(2日)	30	

注) 樹齢：39年生(2007年)