

セイヨウナシ 'ル・レクチェ' の収穫適期

矢野和男・佐藤康一*・松田省吾**・工藤郁也**・長岡正三**

(山形県立園芸試験場・*山形県立砂丘地農業試験場・**山形県村山農業改良普及所)

Proper Harvesting Stage of Pear 'Le Lectier'

Kazuo YANO, Yasukazu SATO, Syogo MATUDA **,

Ikuya KUDO ** and Syozo NAGAOKA **

(Yamagata Prefectural Horticultural Experiment Station・*Yamagata Prefectural Sand Dune Agricultural Experiment Station・**Yamagata Prefectural Murayama Agricultural Extension Service Station)

1 はじめに

セイヨウナシは一般に収穫適期の判定がむずかしいが、収穫時期の差が追熟時の果実品質に大きく影響するので収穫適期の把握は非常に重要である。

主要品種 'ラ・フランス' 等については判定基準が確立されているが他品種についてはまだ十分に検討されていない。今回は 'ル・レクチェ' を供試し収穫適期の判定基準を検討したので報告する。

2 試験方法

(1) 果実調査時期

場内産果実を供試し、1985~1989年までの5年間、満開後150~190日間に5日ごとに収穫し果実品質と追熟後の食味を調査した。

(2) 調査項目と方法

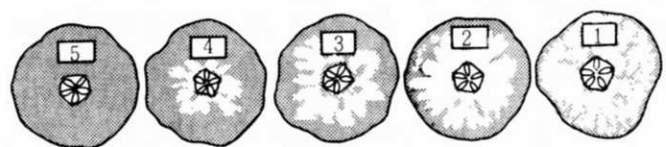
果実調査は慣行により行ったが、以下の調査項目は下記により実施した。

a. 果皮色

ニホンナシ地色カラーチャートを使用し果実のていあ部を測定した。

b. ヨー素・ヨー化カリ反応

ヨー素・ヨー化カリ液を果実の横断面に塗布し、15分後に染色度合いを測定した。



(完全染色) (80%程度染色) (50%程度染色) (30%程度染色) (10%以下染色)

図1 セイヨウナシのヨー素・ヨー化カリ液による染色度合と指数 (1985山形園試)

c. 収穫期の果実硬度

マグネステラー型を使用し針頭は5/16インチを用いた。

d. 追熟完了時の果実硬度

ユニバーサル型 (5 kg) を使用し、針頭は円錐形を用いた。

(3) 追熟方法

1985年; 収穫後直ちに室温追熟。

1986年; 収穫後5℃で10日間予冷後に室温追熟。

1987年以降; 収穫後5℃で10日間予冷後に15℃で追熟。

3 試験結果及び考察

(1) 食味

5年間を通じ、満開後170, 175日に収穫した果実を追熟させたものは、外観がよく甘味があり肉質がよく果汁も多く、食味は最も良好だった。しかし、満開後160日以前に収穫した果実は追熟が順調に進まなかったり、甘味がやや少なく味が淡泊だった。また満開後185日以降に収穫した

表1 収穫時期別の食味

項目 満開 後日数	香 気					渋 味					甘 味					酸 味					肉 質					果 汁				
	'85	'86	'87	'88	'89	'85	'86	'87	'88	'89	'85	'86	'87	'88	'89	'85	'86	'87	'88	'89	'85	'86	'87	'88	'89	'85	'86	'87	'88	'89
155日	+	-				+	+				+	+				+	+				+	-				+	-			
160日				+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
165日	+	+	+			+	+	+			+	+	+			+	+	+			+	+	+		+	+	+	+	+	+
170日		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
175日	+	+	+			+	+	+			+	+	+			+	+	+			+	+	+		+	+	+	+	+	+
180日	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
185日	+	+				+	+				+	+				+	+				+	+	+		+	+	+	+	+	+
190日	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

注. - : 少または不良 + : やや多またはやや良 土 : やや少またはやや不良 土 : やや多またはやや良

果実は、年により肉質が劣り香や果汁が少なかったり、果皮が褐変するなど外観も劣った(表1)。

(2) 収穫適期の果実品質

年次毎収穫適期の果実品質は表2のとおりである。

5年間の調査結果から収穫適期の指標としては満開後の日数とヨー素・ヨー化カリ反応が適当と考えられた。他の指標は年次差、果実個体差等により収穫適期の指標として安定性が不足しているように考えられた(図2, 図3)。

表2 年次ごと収穫適期の果実品質

項目 収穫日	満開後の 日数	追熟日数	一果重 (g)	果皮色	ヨード反応	硬 度 (ポンド)	屈折計 示 度 (BX°)	滴定酸度 (%)
1985. 10. 24	175	46	303	2.6	3.0	13.9	13.8	0.21
1986. 10. 28	175	49	342	2.4	1.6	13.0	14.3	0.17
1987. 10. 19	170	24	363	2.2	2.8	13.4	14.1	0.17
1988. 10. 22	170	25	380	2.2	2.8	14.3	14.5	0.20
1989. 10. 21	175	21~24	287	2.4	2.2	12.9	13.1	0.19
平 均	173	24	335	2.4	2.5	13.5	14.0	0.19

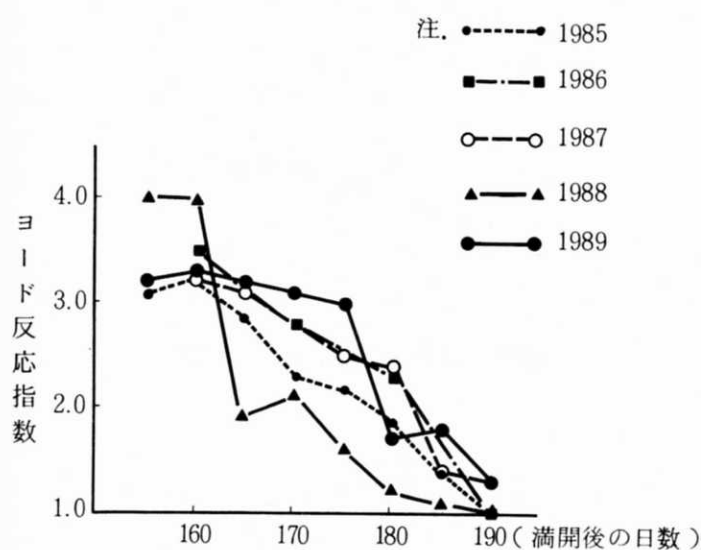


図2 収穫期別ヨード反応の年次別差異 (収穫時)

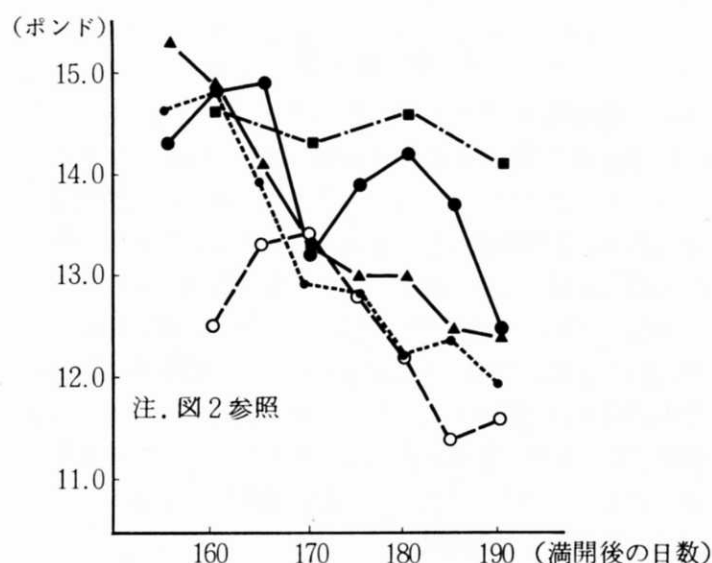


図3 収穫期別硬度の年次別差異 (収穫時)

4 ま と め

5年間の試験結果から、収穫適期は満開後の日数で170

~175日前後と考えられた。また、収穫適期を示す指標としてはヨー素・ヨー化カリ反応が使用でき、山形園試作成の果実横断面の染色度指数で、2~3の時期が適当である。