

アブサップ液剤が「ピオーネ」の果実品質に及ぼす影響

アブサップ液剤処理 1 週間後には着色促進効果が確認されるものの、増糖促進効果は期待できない。

1. 試験区の構成

供試品種：ピオーネ（露地、14年生、H字型整枝短梢せん定樹） 3樹反復

試験区	処理日	処理時期	濃度	方法
アブサップ区	7月26日	着色始期（満開約50日後）	100倍	除袋→散布→再被覆
無処理区	—	—	—	6月27日袋掛け

散布方法：100倍に希釈したアブサップ液剤を、ハンドスプレーを用いて約5 ml/1房となるように、果房に直接噴霧した。

試験方法：2023年7月25日～8月14日、約7日おきに果実品質を経時調査。また、8月16～18日、収穫期頃の果実品質を最終調査。

調査項目：アントシアニン類吸光度値（以下、AT類吸光度値）、果皮色、糖度、酒石酸含量、果房重、1粒重、粒数

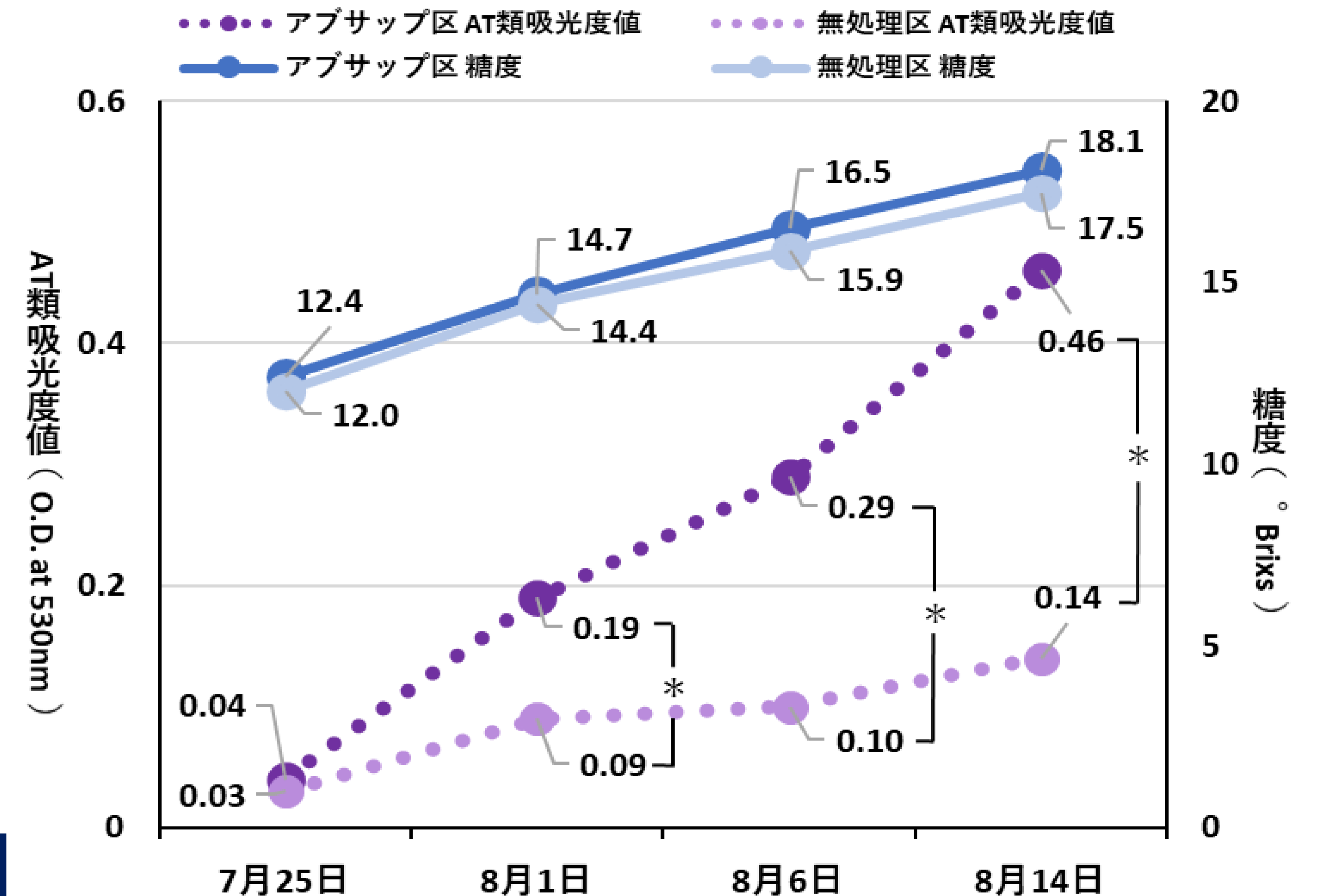
3. 最終調査

試験区	果房重 (g)	1粒重 (g)	粒数 (粒)	果皮色 ^{z)} (c.c)	糖度 (° Brix)	酒石酸含量 (g/100ml)	AT類吸光度値 (O.D. at 530nm)
アブサップ区	514	13.9	38	6.9	17.9	0.59	0.52
無処理区	531	14.3	37	4.4	16.9	0.66	0.16
有意差 ^{y)}	ns	ns	ns	*	*	*	*

^{z)} 農水省果樹試験場監修の赤・黒色系カラーチャートを使用

^{y)} t検定による (nsは有意差なし、*は5%水準で有意差有りを示す、n=3)

2. 経時調査



^{z)} t検定による (無表記は有意差なし、*は5%水準で有意差有りを示す、n=3)

図 アブサップ液剤処理の有無が「ピオーネ」のアントシアニン含量吸光度値及び糖度に与える影響

果皮色やアントシアニン含量吸光度値
⇒アブサップ液剤の処理 1 週間後には上昇

糖度や酒石酸含量、粒重
⇒処理の有無にかかわらず、概ね一定に増減 (データ省略)

4. まとめ

露地栽培×アブサップ液剤の場合、8月上旬頃には収穫可能な果皮色（見た目）をしているが、糖度は16度前後で低糖。
⇒処理果房の定期的な品質調査を行い適期収穫に努める！