4 果 樹

4 果	樹						
項	目	作業内容					
		(今月の作業のポイント)					
		○うんしゅうみかんの収穫、出荷					
		○かんきつ類の秋肥施用					
		○かきの収穫					
		○キウイフルーツの収穫					
		今月はうんしゅうみかん、かき、キウイフルーツなどの収穫が					
		最盛期となる。樹上選果など収穫直前まで果実の均質化を図ると					
		ともに適期収穫、厳選出荷に心がける。					
(4) -	, , , ~	ア・適期収穫					
	んしゅう かんの収	収穫に当たっては、果実					
	出荷	の着色や糖度、クエン酸を					
۱۶۷	ш.	チェックし、各地区の採収、					
		出荷基準に応じた適期収穫					
		を行う。生育のバラツキが					
		大きい園地では、品質や着					
		色基準に達した果実から採					
		ない、手味がは避ける(子科 写真 1 収穫期のうんしゅうみかん					
		- ^ 。 収穫作業では、ハサミ傷を付けないよう丁寧に扱い、腐敗果の					
		原因とならないよう注意する。また、吸蛾類やカメムシ類、鳥獣					
		害による被害果の混入には気をつける。					
		イ 分割採収による浮皮果の軽減					
		果実品質を揃えるため、成熟の早い外成り果を先に採るなど、					
		分割採収を行う。特に「南柑 20 号」等の中晩生は浮皮が発生し					
		やすいので、樹冠外周部の8分以上に着色した果実は早目に採集					
		する。なお、高温・多雨等で浮皮果の発生が懸念される場合は、					
		11月中旬頃から、早生よりも先に「南柑20号」を採収するよう					
		心がける。					
		ウ 予措による品質維持					
		収穫した果実は、着色や減酸の促進、浮皮や腐敗防止のため、					
		果皮を少し乾燥させる予措を行う。早生では、3~5日程度、中					
		生では7~10日程度風通しの良い所に置き、果皮がいくらか柔ら					
		かくなり弾力を持つ程度(減量率2~3%)に減量させる。					

項	目	
		エ 庭先選別の徹底と腐敗防止対策
		傷果や夜蛾類、カメムシ類の被害果の発生が多い地域は、選別
		に際して、これらの被害果を混入しないように注意する。また、
		収穫前には農薬散布を徹底し、腐敗果の発生を抑制することが重
		要である。

(2)かんきつ類 の秋肥施用

秋肥は、着果によって消耗した栄養分を補給し、樹勢回復や耐寒性向上、翌春の開花結実促進に欠かせない肥料である。12月になると地温が下がり始め、それに伴い根の活性が低下して肥料の吸収が鈍くなることから、11月上旬を目安に施用する。施用が多少遅れがちになっても、翌春には地上部へ十分量移行することから、必ず施用する(表 1)。うんしゅうみかんのマルチ栽培園では収穫後にシートを除去し秋肥を施用するとともに、液肥の葉面散布を行うなど樹勢回復を図る。

表1 かんきつ類の秋肥施用基準(愛媛県)

品種名	目標収量	施肥	施肥成分量(kg/10a)		
品 種 名 	(t∕10a)	時 期	窒素	リン酸	カリ
極早生うんしゅうみかん	4	11 月上旬	5	3	3
早生うんしゅうみかん(マルチ)	4	11 月上旬	11	7	8
普通うんしゅうみかん(マルチ 栽培含む)・はれひめ	4	11 月上旬	10	6	7
いよかん	4	11 月上旬	7	5	5
不知火	3	11 月上旬	8	6	6
ぽんかん	3	11 月上旬	7	5	6
清見・せとか(甘平も準じる)	3. 5	11 月上旬	8	6	7
愛媛果試第 28 号	4	11 月上旬	8	5	6

(3)かきの収 穫

11月から12月にかけて、「富有」や「横野」、「愛宕」などの品種が収穫期を迎える。かきは果皮色と糖度の上昇に正の相関があるため着色基準に達した果実から数回に分けて採収する。秋の夕方は果皮が実際以上に紅く見えるので注意する。また、雨や露で果実が濡れていると、汚損果の発生が多くなるので、乾いた状態で丁寧に採収する。もし濡れた状態で収穫した場合は、風通しの良い場所で乾かしてから出荷する。

項 目 作 業 内 容

(4) キウイフ ルーツの収 穫

11 月上旬頃にかけて「ヘイワード」の収穫盛期を迎える(写真2)。収穫の目安は、未追熟果の糖度が 6.5%~7%程度とする。

キウイフルーツは、3~4 か月の長期貯蔵を行うため、 傷果や衝撃を受けた果実が 混入していると、それらの果 実からエチレンが発生し、



混入していると、それらの果 写真2 収穫期のキウイフルーツ

健全な果実の貯蔵性を低下させる。このため、採集時に果実に衝撃を与えたり、傷を付けたりすることのないよう丁寧に扱うことが大切であり、台風など強風による擦れ果にも注意する。また、濡れている果実を収穫すると日持ち性が低下するため、乾いた状態での採収を心がける。

さらに、貯蔵中の灰色かび病の発生により著しく貯蔵性を損な うので、収穫前には必ず貯蔵病害の防除を行う。

なお、キウイフルーツの貯蔵に際しては、障害を受けた果実から発生するエチレンにより健全果が軟化するのを防ぐため、エチレン吸着剤の封入が必須である。

(作成 果樹研究センター)