

4 果 樹

項 目	作 業 内 容
(1)低温と寒風対策	<p>(今月の作業のポイント)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○低温と寒風対策 ○中晩柑類の収穫 ○中晩柑類の予措、貯蔵 ○落葉果樹の整枝・せん定、キウイフルーツの接ぎ木 <p>3 か月予報では、気温は平年並みか高い予報で、降雨量は平年並みか少ない予報である（高松地方気象台10月21日発表）。この時期は果実の凍結や寒風害の発生が懸念されるため、気象情報に十分注意し収穫や貯蔵を行う。</p> <p>ア 気象状況に対応した収穫</p> <p>海岸部等の寒害の少ない地域では、かんきつを樹上にできるだけ遅くまで成らせることで品質向上を図ることができる。</p> <p>一般的に、かんきつ類は－3℃以下が6時間以上続くと障害果が発生する可能性が高くなることから、積雪や低温の恐れがある場合は、早急に収穫し被害の回避に努める。</p> <p>イ 区分採取、区分貯蔵・厳選出荷</p> <p>積雪や低温等で果実に果皮障害や凍害が発生した園では、区分採取、区分貯蔵を行う。収穫した果実は減量歩合5%強の予措を行い、腐敗等が予想される果実は取り除く。</p> <p>ウ 貯蔵果実の保護</p> <p>軒下など外気の影響を受けやすい場所で予措を行っている場合は、寒波襲来前に屋内に搬入する。もし搬入が困難な場合は、シート等で覆う。</p> <p>エ 防寒、防風対策</p> <p>積雪や強風による枝裂けを防ぐため、高接樹や幼木は支柱を立てて結束し補強する。特に、幼木や樹勢の弱い樹は寒風被害を受けやすいので、不織布や防風ネット等で直接樹体を覆う。風が当たる面のみでの対策でも効果は大きい。</p> <p>また、かんきつは葉中に多くの貯蔵養分を蓄えているため冬季の落葉は花芽の量を減少させ、弱い枝や花となって高品質な果実生産を妨げる原因となる。風による落葉は、風速が7～8 m/s を超えると急激に増加するため、気象情報を確認し適宜対策に取り組む。</p>

項 目	作 業 内 容
(2) 中晩柑類の 収穫	<p>オ 施設の積雪対策</p> <p>保温効果を高めるため、被覆資材の破れや隙間部を点検し、補修やバンドの締め直しなどを行う。また、積雪に備えてパイプや支柱を点検し、必要ならば補強を行う。積雪の際は、施設への負担を考え、早めに雪下ろしをする。加温施設の場合は、暖房によりハウス内の温度を上げることで融雪を促す。収穫が終了したハウスでは、被覆資材を取り外す。</p>
	<p>ア いよかん</p> <p>いよかんの収穫は先月から始まっているが、1月まで樹に成らせておくと、完全着色となり、品質も向上する。収穫後は、大玉果、小玉果の選果を行う。3 L 以上の大玉は、す上がりしやすいので早めに出荷する。また果皮障害果があった場合は必ず区別する（写真1）。</p> <div data-bbox="911 663 1391 1003" data-label="Image"> </div> <p>写真1 いよかんの果皮障害果</p> <p>イ 不知火</p> <p>不知火は、樹上におくほど糖度が上昇し、品質が向上する。果皮が完全に着色し、やや赤味を帯びる1月中旬以降が収穫適期である。収穫は、果実の糖度とクエン酸を確認しながら各地域の採収基準で行う。</p> <p>また、不知火は果皮が弱いため、収穫の際は丁寧に果実を扱うとともに、ハサミ傷をつけないよう注意する。</p> <p>ウ ぽんかん</p> <p>早生ぽんかんの収穫は1月上旬までを目安とし、晩生は1月中旬を目安とする。収穫時期は果実の糖度とクエン酸を確認してから決め、未熟な果実の早採りに十分注意する。</p> <p>エ 甘平</p> <p>甘平の収穫時期は、1月上旬頃の果実分析によって判断するが、早期に収穫すると糖度が十分に上がらず酸高も懸念される。また、果梗部周辺に着色遅延がみられるが、その程度が大きいほど糖度が低い傾向にあるため、収穫の際は、果実品質をチェックし、早採りとならないよう注意する。</p>


項 目	作 業 内 容																											
(3) 中晩柑類の 予措、貯蔵	中晩柑類の予措、貯蔵は、果実品質を左右する重要な技術であり、丁寧な温湿度管理が必要である。品種によって、貯蔵に適した温度や湿度が異なる（表1）。 また、果皮の弱い果実は貯蔵中の過湿（結露等）に注意し、庫内の換気を徹底する。腐敗や傷害等が発生した果実は見つけしだい取り除く。																											
	ア いよかん いよかんは、適正入庫量（0.8～1.0 t/3.3 m ² ）を厳守し、無理な貯蔵は行わない。庫内が高温多湿になるとへた落ちや軸腐病、黒腐病が多くなるため、貯蔵中は天井や壁が結露しないよう定期的に換気を行うとともに、換気扇等で庫内空気を循環させる。																											
	イ 不知火 不知火の予措は、風通しの良い倉庫の軒下や開放した貯蔵庫で3～5％を目安（20～30日）に行う。貯蔵形態には新聞包装、ポリ個装などがあるが、長期貯蔵ではポリ個装を行うなど、出荷時期や果実品質に応じて使い分ける。																											
	表1 中晩柑類の予措程度と貯蔵条件の目安																											
	<table><tr><th rowspan="2">種 類</th><th rowspan="2">貯蔵区分</th><th>予 措</th><th colspan="2">貯 蔵</th></tr><tr><th>減量歩合（％）</th><th>温度(℃)</th><th>湿度（％）</th></tr><tr><td rowspan="2">いよかん</td><td>短期貯蔵</td><td>3～5</td><td>8～9</td><td>85</td></tr><tr><td>長期貯蔵</td><td>3～5</td><td>6～8</td><td>80～85</td></tr><tr><td>不知火</td><td>—</td><td>3～5</td><td>6～8</td><td>80～90</td></tr><tr><td>ぽんかん</td><td>—</td><td>5～7</td><td>4～5</td><td>80</td></tr></table>	種 類	貯蔵区分	予 措	貯 蔵		減量歩合（％）	温度(℃)	湿度（％）	いよかん	短期貯蔵	3～5	8～9	85	長期貯蔵	3～5	6～8	80～85	不知火	—	3～5	6～8	80～90	ぽんかん	—	5～7	4～5	80
種 類	貯蔵区分			予 措	貯 蔵																							
		減量歩合（％）	温度(℃)	湿度（％）																								
いよかん	短期貯蔵	3～5	8～9	85																								
	長期貯蔵	3～5	6～8	80～85																								
不知火	—	3～5	6～8	80～90																								
ぽんかん	—	5～7	4～5	80																								
(4) 落葉果樹の 整枝・せん 定、キウイフ ルーツの接 ぎ木	うめなどの開花期が早いものはできるだけ早くせん定を完了する。キウイフルーツは樹液の流動が早く、2月上旬以降にせん定を行うと樹液が流れ出す。また、温暖化の影響で落葉期が遅くなる傾向にあり、せん定の適期が従来よりも短縮しているため、せん定は12月中旬頃から行い、1月下旬までに終了する（写真2）。 キウイフルーツの接ぎ木は、樹液の流動が活発になる前（1月）に行うと活着率が高まる。																											
	 写真2 せん定後の樹の様子																											



写真2 せん定後の樹の様子