

「津之望」の貯蔵z期間別の果実品質

年度	調査日	果実重 (g)	発生度 <sup>y</sup>			商品果率 <sup>x</sup> (%)	糖度 (Brix)	酸含量 (g/100ml)
			浮き皮	へた枯れ	しなび <sup>z</sup>			
2017年	1月19日	117.7	0.0	0.0	0.0	100.0	11.9	0.78 a <sup>w</sup>
	2月21日	109.7	1.7	5.0	0.0	100.0	11.6	0.71 ab
	3月20日	112.0	2.2	6.7	6.7	93.3	12.2	0.63 bc
	4月11日	108.8	16.7	13.3	20.0	80.0	11.6	0.49 c
2018年	1月10日	145.5	0.0	0.0	0.0	100.0	13.8	0.69 a
	2月22日	122.6	1.6	11.1	12.7	85.7	14.1	0.59 a
	3月4日	126.6	1.6	19.0	14.3	81.0	14.0	0.57 b

z 果実は2018年1月19日および2019年1月9日に収穫し、平コンテナに入れ透湿防水シートで被覆し貯蔵した。各調査日10〜45果平均

y 発生度 =  $\{(1 \times \text{軽発生果数}) + (2 \times \text{中発生果数}) + (3 \times \text{甚発生果数})\} / (3 \times \text{調査果実数}) \times 100$

x 商品果率 =  $\text{軽発生以下の果数} / \text{調査果数} \times 100$

w 異なる文字間はTukey-Kramer法による多重比較により5%有意水準で有意差あり

# 農業技術



県内の柑橘（かんきつ）産地は温州ミカンが主体で、年内出荷が中心ですが、1月以降に出荷できる新しいかんきつの導入により、収穫・選果などの労力

## 中晩生かんきつ

# 貯蔵した「津之望」は2月下旬まで出荷可

クリプトキサンチン含有量が高く、良食味な品種です。今回は、現地試験の結果から「津之望」の高品質果実出荷のための貯蔵期間を検討しました。

2年間の調査結果から、1月中旬に収穫し約5%予措後、常温で貯蔵した果実は2月下旬まで浮き皮などの障害果の発生や酸含量の低下が少なく、商品果率は85%以上となりました。しかし、貯蔵庫内温度が高くなる3月中旬には浮き皮果、へた枯れ果、しなび果の発生度は増加し、4月中旬に酸含量は0.50g/100g以下まで低下しました（表）。

これらのことから、貯蔵した「津之望」は1〜2月下旬まで長期間出荷可能であることが確認できました。

なお、本研究は農研機構生研支援センター「革新的技術開発・緊急展開事業（うち地域戦略プロジェクト）」の支援を受けて実施したものです。

（長崎県農林技術開発センター 果樹・茶研究部門カンキツ研究室 園田真一郎）

分散やリレー出荷が可能となります。中晩生かんきつ「津之望」（清見×アンコール）は12月中下旬に成熟し浮き皮がほとんどなく、機能性成分であるβ