

キウイフルーツ「 Hayward 」の高品質果実生産のための収穫時期						
[要約] <u>キウイフルーツ</u> は12月下旬に収穫することにより、 <u>糖度</u> の高い果実を生産することができる。また、貯蔵性も低下しない。						
長崎県果樹試験場・落葉果樹科	専門	栽培	対象	果樹類	分類	指導
平成5, 6, 7, 8年度長崎県果樹試験場業務報告						

[背景・ねらい]

一般にキウイフルーツ果実の糖度は14度以上あれば、食味が良好とされているが、年によってあるいは産地によって変動が大きく、そのことが価格低迷の原因のひとつとも考えられる。そこで収穫時期を従来の11月中～下旬より遅くすることで、品質の向上が図れないか検討した。

[成果の内容・特徴]

- ① 果実は12月下旬に収穫すると糖度が高くなる（表1）。
- ② 貯蔵後の果実品質も12月下旬収穫果が高い（表2）。また、果実軟腐症の発生もないことから貯蔵性の低下はみられない。
- ③ 1月上旬まで果実を樹上に置くと水浸状果の発生がみられる（表3）。
- ④ 収穫時期を遅くすることによって結果枝中の澱粉含量が低下することはない（表3）。

[成果の活用面・留意点]

- ① 標高の高い所など地域によっては低温や降雪により12月収穫でも水浸状果が発生する恐れがあるのでそれらの地域では早めに収穫する。

[具体的データ]

表1 収穫時期と追熟後の果実糖度

収穫時期	1993	1994	1995	1996	平年値
11月26日	12.9b ²	17.0a	14.6b	13.2b	14.4
12月10日	13.4b	14.9b	15.6a	13.3b	14.3
12月25日	14.4a	17.4a	15.3a	13.6b	15.2
1月10日	14.6a	14.9b	14.7b	14.2a	14.6

² 縦の異なる文字間には5%レベルで有意差あり

表2 収穫時期と貯蔵後の果実品質 (1995.3)

収穫時期	果肉硬度 (kg/cm ²)	糖 度	酸含量 (g/100ml)	軟腐症発生率 (%)
11月24日	1.83a ²	14.7c	2.04a	0.0
12月10日	1.74a	15.2b	1.86a	0.0
12月26日	1.58a	16.5a	1.87a	0.0
1月10日	1.96a	14.5c	1.88a	0.0

² 縦の異なる文字間には5%レベルで有意差あり

表3 収穫時期と水浸状果の発生，結果枝中の澱粉含量

収穫時期	水浸状果発生度		澱粉含量	
	1995	1996	1994	1995
11月24日	0.0	0.0	1.87	1.58
12月10日	0.0	0.0	1.63	1.62
12月26日	0.0	0.0	1.81	1.74
1月10日	50.8	16.3	1.70	1.75

[その他]

研究課題名：落葉果樹（ナシ・キウイフルーツ）の高品質果実生産手法の確立

予算区分：県単

研究期間：平成8年度（平成4～8年）

研究担当者：林田誠剛，森田 昭

既発表論文等：平成5，6，7，8年度長崎県果樹試験場業務報告