

課題名

34. びわ果実障害果の発生要因とその対策について

成果の要約

着色時の高温処理（35℃-3時間）で果実障害果の発生が多くなった。  
また、果皮の着色程度によって障害果の種類に違いがあった。

成

茂木種のはち植え樹を用い、着色程度が異なる果実を人工気象室内（35℃-3時間）に置き、完全着色時に障害果の種類と発生程度を調査した。

- (1) 着色程度が10分、あるいは8~10分の果実ではしなび症の発生が多く、着色が進んだ果実ほど発生が多かった。
- (2) ヘそ黒症は10分着色果でのみ発生した。それ以前の着色果では発生は認められなかった。
- (3) ヘそ青症は10分着色果より6~8分着色果で発生が多かった。

第1表 高温処理と果実障害果の発生

績

処理日	処理時の着色	果実障害果の発生割合			備 考
		ヘそ青症	ヘそ黒症	しなび症	
5 / 28	2-4	0	0	0	35℃-3時間処理  障害果は完着時に調査
	4-6	2.4	0	4.8	
	6-8	4.8	0	4.8	
	8-10	4.8	0	11.9	
	10	2.4	4.8	21.4	

概

要

(昭60長崎果試)

普及上の留意点

- 1. 袋をかけることによって果実周辺の温度は高くなる。
- 2. 袋の種類では、光線透過の良好な袋ほど高温になりやすい。