

# 普及指導員調査研究報告書

課題名：クリ「岸根」の販売戦略の検討

岩国農林事務所農業部 担当者氏名：明田郁夫、村上正徳

## <活動事例の要旨>

クリ「岸根」について、販売方法を検討する基礎資料とするため、果実比重と腐敗果の発生、貯蔵日数と果実糖度の変化について調査した。果実の比重測定は、腐敗果の選別に有効であった。また貯蔵により一か月後まで果実糖度は上昇した。

## 1 普及活動の課題・目標

「岸根」は岩国市美和町原産で、晩生の大果で貯蔵性を備えた優良品種である。平成26年度に「やまぐちブランド」の認証を受けた。しかし年により病害虫が多発生し、収量や品質（腐敗果の発生）の変動が大きい状況にある。そこで果実の比重と腐敗果、貯蔵による果実糖度の変化を調査し、有利な販売方法を検討するための基礎資料とする。

## 2 普及活動の内容

### (1) 果実比重と腐敗果の発生

#### ア 供試材料

収穫は10月中旬、くん蒸、果実階級を分けたのち約3℃の冷蔵庫で貯蔵

J A選果場で選果した果実（階級は4 L）4 k gを供試

#### イ 調査月日

平成26年12月18日

#### ウ 調査項目

果実を塩水選（比重1.00、1.02、1.03）にて比重選別したのち、すべての果実について内部の腐敗発生の有無を調査した。

### (2) 貯蔵による果実糖度の変化

#### ア 供試材料

収穫日は10月7日、くん蒸後約3℃で冷蔵庫で貯蔵した果実

#### イ 調査項目

貯蔵後約2週間間隔で生産者の異なる20Kg入りコンテナ（A、B）より果実を採取して糖度を測定した。測定は生果5果を用い、鬼皮・渋皮を剥き、細かく刻み、重量を測定した。重量の2倍量の水を加え、ミキサーで30秒攪拌した後、ガーゼで濾して、すぐに糖度計でB r i xを測定し、希釈倍率を掛けて算出した。1区4反復とした。

## 3 普及活動の成果

### (1) 果実比重と腐敗果の発生

ア 比重1.00未満の果実は、腐敗果の発生が多かった（表1、図1）。また鬼皮と渋皮の間に空隙のみられる果実もみられた（図2）。

イ 比重1.02以上の果実には腐敗果は見られなかった。ただし、比重1.02以上の果実は全体の18%しか確保できなかった。

### (2) 貯蔵日数と果実糖度

貯蔵することにより、37日後まで糖度の上昇が認められた。

表1 果実比重と腐敗果の発生

		1.00未満	1.00~1.02	1.02~1.03	1.03~
全果実	個数	25	44	8	7
	比率(%)	24	41	8	7
うち 腐敗果	個数	9	4	0	0
	比率(%)	36	9	0	0

表2 貯蔵日数と果実糖度推移

調査日	10/17	10/31	11/14	11/27
貯蔵日数	9日	23日	37日	50日
	9.6	10.5	12.9	11.7
A	10.2	9.6	12.0	12.3
コンテナ	9.3	9.9	11.7	10.8
	9.7	10.2	11.1	12.0
平均	9.7	10.1	11.9	11.7
	9.3	10.5	11.7	11.7
B	8.1	10.5	11.1	12.0
コンテナ	9.0	10.8	12.3	11.4
	8.8	10.2	11.1	12.6
平均	8.8	10.5	11.6	11.9



図1 果実腐敗果



図2 鬼皮と洪皮間に空隙のみられる果実

#### 4 今後の普及活動に向けて

腐敗果の特徴として、果皮にやや黒変症状がみられる果実が多いことから、1.00~1.02の果実においては、外見選別や触診を組み合わせることにより、果実選別の精度アップを目指す。また、比重1.01の区を設けて再度調査する。