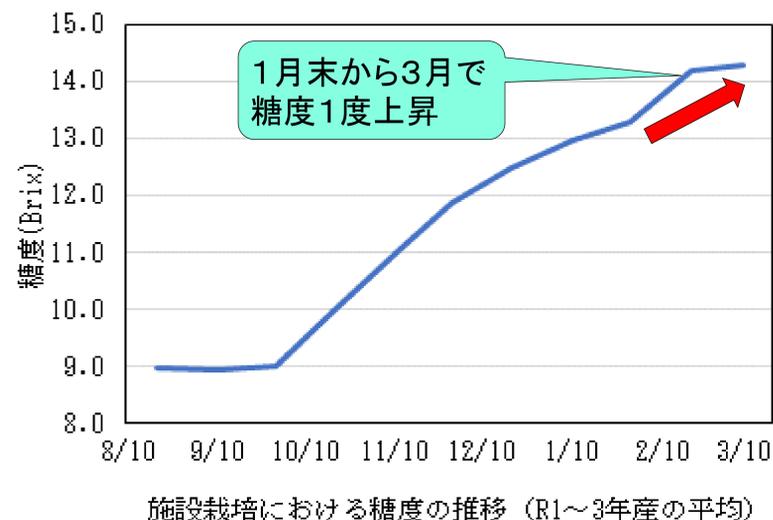


# ‘愛媛果試第48号’の品質向上対策

‘愛媛果試第48号’は、早採りを避け収穫適期を見極めながら**樹上完熟により糖度を高める**。収穫・出荷時は丁寧に果実を取り扱い、**変形果や腐敗果の発生に注意する**。秋期の水分ストレスにより糖度上昇効果はみられるものの、**裂果を助長するため、強い水分ストレスは付与しない**。

## 収穫時期

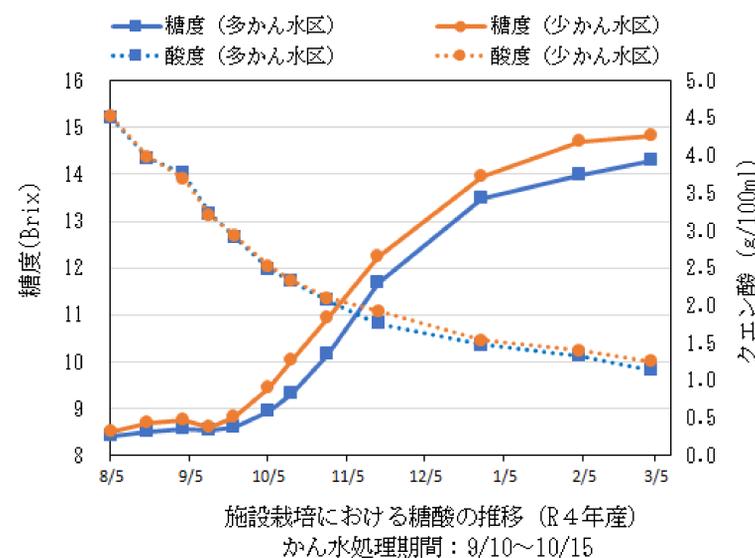
3月まで糖度は高まるため、早採りは避けて樹上完熟に努める。ただし、雨が多く冬季温暖な年は、過熟となり酸が低下しすぎたり、クラッキングの発生が懸念されるので、収穫適期の見極めが必要。



クラッキングの発生に注意する。

## 秋期の水分ストレスと裂果

9~10月の節水管理で、糖度上昇効果がみられる。多雨や土壌が乾きにくい園地で低糖が懸念される場合は、屋根面フィルム被覆(施設栽培)や、マルチ被覆により、雨水を遮断し水分ストレスを付与する。



目標糖度13度以上  
うまい果実でブランド化を図る。

## 収穫・出荷

果実が柔らかいため、詰め込み過ぎによる変形果の発生に注意する。気温が高い時期に当たるため、収穫・出荷時は丁寧に果実を取り扱い、腐敗が懸念される微裂果やヘソが変色した果実は出荷しない。



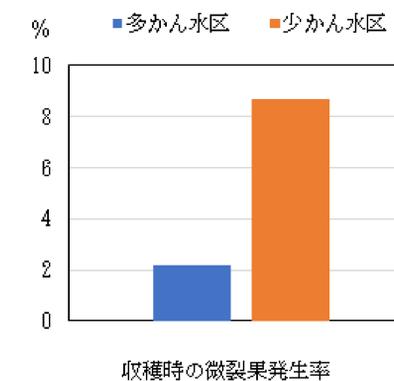
詰め込みによる変形



微裂果(左)、ヘソ(右)からの腐敗



少かん水区では糖度は上がったが、裂果が多く発生した。



乾燥程度が強いと樹勢低下、肥大抑制、酸高、裂果を助長する。特に裂果は、強い水分ストレスが付与されて多量の水が入ると多発し、収穫時の微裂果も増加するため、過乾燥には注意する。