

4 果 樹

項 目	作 業 内 容
<p>(1)温州ミカンの収穫</p>	<p>(今月の作業のポイント) 温州ミカンの収穫、出荷 かんきつ類の秋肥の施用 カキ、キウイフルーツの収穫</p> <p>今月は温州ミカン、カキ、キウイフルーツなどの収穫が最盛期を迎える。1か月予報では、気温が高めに推移するとの予報(10月21日高松地方気象台発表)であり、温州ミカンはこれまでの降雨により大玉傾向になっていることから、浮き皮の発生が懸念される状況である。適期収穫、厳選出荷に努め、高品質果実生産を目指す。</p> <p>ア 適期収穫 収穫に当たっては、果実の着色、糖度、クエン酸をチェックし、各地区の採収、出荷基準に応じて適期収穫を行う。 また、貯蔵病害の防除を徹底し、収穫に際してはハサミ傷等を付けないよう丁寧に扱う。腐敗果の発生は市場の値動きを大きく左右するので特に注意する。</p>  <p>写真1 収穫前の温州みかん</p> <p>イ 分割採収で浮皮果の軽減 果実品質を揃えるため、成熟の早い外成り果を先に採るなど、2～3回に分けて分割採収を行う。また、品質低下要因として問題となっている浮皮果の発生は、秋季の高温多雨で助長されるため、着色した果実から先に採り発生を軽減する。 特に、浮皮が発生しやすい南柑20号は、樹冠外周部の大玉果や8分以上の着色果を分割採収で早期に収穫する。</p> <p>ウ 予措による品質維持 採収した果実は、着色の促進、減酸、浮き皮果や腐敗果の発生防止等のために予措を行う。採収した果実は風通しの良い所におき、果皮がいくらか柔らかくなって、弾力を持つ程度に2～3%減量させる。通常、早生温州では3～5日程度、</p>

項 目	作 業 内 容																																																																						
<p>(2) かんきつ の完熟栽培 と袋掛け</p>	<p>中生温州では7～10日程度置く。</p> <p>出荷時期の分散、収益性の向上を図るため、早生温州では内成りやすそ成りの小玉果を11月下旬～年明けまで収穫を遅らせ、高糖度の完熟果として出荷する。ただし、完熟栽培は安定生産樹で実施し、隔年結果を防ぐため果実全体の15%以内とする。また、鳥害防止のため防鳥ネットの設置や袋掛けを行う。袋掛け時期は11月を中心に、各地域で品質、労力面を十分考慮して行う。</p> <p>清見の場合は、袋掛け時期が早すぎると糖度が低くなるので、果実が4～5分以上着色した11月中旬以降に行う。袋掛け前にはミカンハダニの発生をよく確認し、必要に応じて防除を行う</p>																																																																						
<p>(3) かんきつ類 の秋肥の施 用</p>	<p>秋肥は、消耗した栄養分を補給し、耐寒性向上と翌春の開花結実促進に欠かせない。収穫の忙しさのため施用が遅れがちになるが、地上部への成分移行は遅れるものの、翌春には地上部へ十分量移行することから、必ず施用するよう心がける(表1の県施肥基準を参照)。温州ミカンのマルチ栽培園では収穫後にシートを除去し秋肥を施用するとともに、液肥の葉面散布を行うなど樹勢回復を図る。</p> <p>表1 かんきつ類の秋肥施用基準</p> <table border="1" data-bbox="466 1473 1401 1939"> <thead> <tr> <th rowspan="2">品 種 名</th> <th rowspan="2">目標収量 (t/10a)</th> <th rowspan="2">施 肥 時 期</th> <th colspan="3">施肥分量 (kg/10a)</th> </tr> <tr> <th>窒素</th> <th>リン酸</th> <th>カリ</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>極早生温州</td> <td>4</td> <td>11月上旬</td> <td>5</td> <td>3</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>早生温州(マルチ)</td> <td>4</td> <td>11月上旬</td> <td>11</td> <td>7</td> <td>8</td> </tr> <tr> <td>普通温州(マルチ栽培含む)</td> <td>4</td> <td>11月上旬</td> <td>10</td> <td>6</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>早生伊予柑・天草</td> <td>4</td> <td>11月上旬</td> <td>7</td> <td>5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>甘夏</td> <td>5</td> <td>11月上旬</td> <td>6</td> <td>4</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>八朔</td> <td>4</td> <td>11月上旬</td> <td>6</td> <td>5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>ネーブル</td> <td>3</td> <td>11月上旬</td> <td>8</td> <td>5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>ポンカン</td> <td>3</td> <td>11月上旬</td> <td>7</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>清見・せとか(甘平も準じる)</td> <td>3.5</td> <td>11月上旬</td> <td>8</td> <td>6</td> <td>7</td> </tr> <tr> <td>不知火・はるみ</td> <td>3</td> <td>11月上旬</td> <td>8</td> <td>6</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>		品 種 名	目標収量 (t/10a)	施 肥 時 期	施肥分量 (kg/10a)			窒素	リン酸	カリ	極早生温州	4	11月上旬	5	3	3	早生温州(マルチ)	4	11月上旬	11	7	8	普通温州(マルチ栽培含む)	4	11月上旬	10	6	7	早生伊予柑・天草	4	11月上旬	7	5	5	甘夏	5	11月上旬	6	4	5	八朔	4	11月上旬	6	5	5	ネーブル	3	11月上旬	8	5	5	ポンカン	3	11月上旬	7	5	6	清見・せとか(甘平も準じる)	3.5	11月上旬	8	6	7	不知火・はるみ	3	11月上旬	8	6	6
品 種 名	目標収量 (t/10a)	施 肥 時 期				施肥分量 (kg/10a)																																																																	
			窒素	リン酸	カリ																																																																		
極早生温州	4	11月上旬	5	3	3																																																																		
早生温州(マルチ)	4	11月上旬	11	7	8																																																																		
普通温州(マルチ栽培含む)	4	11月上旬	10	6	7																																																																		
早生伊予柑・天草	4	11月上旬	7	5	5																																																																		
甘夏	5	11月上旬	6	4	5																																																																		
八朔	4	11月上旬	6	5	5																																																																		
ネーブル	3	11月上旬	8	5	5																																																																		
ポンカン	3	11月上旬	7	5	6																																																																		
清見・せとか(甘平も準じる)	3.5	11月上旬	8	6	7																																																																		
不知火・はるみ	3	11月上旬	8	6	6																																																																		



写真2 個性化商品「小太郎」

項 目	作 業 内 容
(4)カキの収穫	<p>11月は、富有の収穫盛期であり、愛宕、横野の収穫も始まる。カキは発育第三期に最後の一伸びがあることはよく知られており、特に果径よりも果重の伸びが大きい。</p> <p>品質面においても、糖分を始めとする内容物が充実するため早採りは禁物である。また、果皮色と内容物の充実度は相関があるため着色基準に達した果実から数回に分けて採収する。秋の夕方は果皮が実際以上に紅く見えるので注意が必要である。また、雨や露で果実が濡れていると、汚損果の発生が多くなるので、乾いた状態で丁寧に採収する。</p>
(5)キウイフルーツの収穫	<p>県内では今月中旬頃にかけて収穫盛期を迎える。追熟後、可食時の果実品質をほぼ一定に保つ上では、収穫時の可溶性固形物含量を6.5～7程度とすることが重要である。</p> <p>また、3～4ヶ月の長期貯蔵を行う上で果実の貯蔵性を高く維持するために、収穫は午前中の果実温が低い状態で行う。濡れている果実を収穫すると日持ち性が低下するため、乾いた状態で採収する。</p> <p>傷果や衝撃を受けた果実の混入はエチレンを発生させやすく、コンテナ全体の果実の軟化を促進させてしまう。また果実軟腐病や灰色カビ病の発生は著しく貯蔵性を損なう要因となるので、収穫前には必ず貯蔵病害の防除を行う。なお、これらの被害を軽減するためエチレン吸着剤の封入が必須である</p>

(作成 果樹研究センター)