

タロッコ の高品質果安定生産について

ブラッドオレンジの1品種タロッコは、宇和島地域を中心に全国初の産地化が進んでいる。

タロッコは、アントシアニンに由来する果皮・果肉の赤味が特徴であるが、気象要因等の影響により、アントシアニンの発現が不安定である。

そこで、アントシアニンの増強のために透湿性シート利用によるマルチ栽培と低温貯蔵について検討した。

1. 透湿性シート利用によるアントシアニンの増加

高糖度な果実ほど、果肉の赤みが多いことから(図1)糖度の向上を目的とし、透湿性シートを全面マルチした。期間は8~11月、9~12月、10~1月の3区とした。

特に、8~11月及び9~12月区は、収穫期の3月には糖度(Brix)は12.9まで上昇した(図2)。

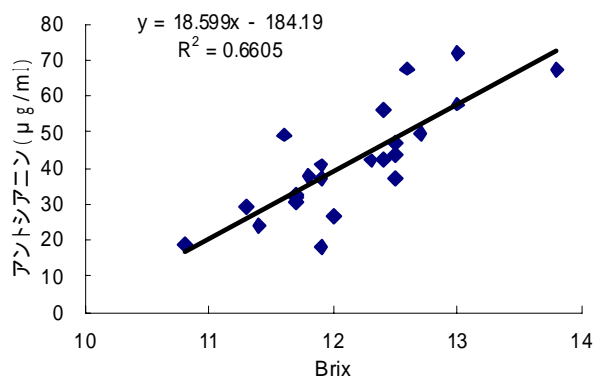


図1 収穫期におけるアントシアニン含量と糖度の関係(2010)

このことから、糖度が低い園ではアントシアニン増強のために、8月及び9月からの透湿性シートによるマルチ栽培が有効であると考えられる。



透湿性シートによるマルチ栽培(12月)

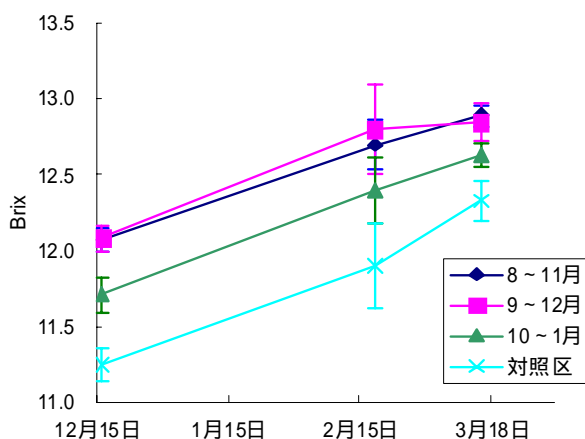


図2 透湿性シート被覆時期と糖度の関係(2009)

2. 低温貯蔵によるアントシアニンの増加

3~4月に収穫されるタロッコは、これまでの試験で、10の低温で貯蔵するとアントシアニンが増加した。

そこで、収穫時に糖度の異なる果実を、低温貯蔵し、アントシアニン含量の推移を調査した結果、糖度12を超す糖度の高い果実ほど、アントシアニン含量は高く推移した(図3)。

貯蔵する場合においても、高糖度果実ほどアントシアニン含量増加には有効であると考えられる。

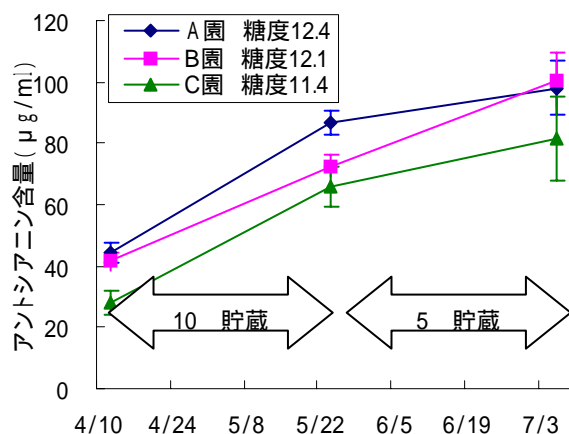


図3 長期貯蔵における果実糖度がアントシアニン含量に及ぼす影響(2010)

(みかん研究所 主任研究員 越智 洋之)