

‘甘平’のネット栽培による愛媛Queen スプラッシュ合格率向上

‘甘平’の特選品を「愛媛Queenスプラッシュ」として商標登録し、ブランド化を進めているが、2019年産の流通量は約1.1t(全出荷量の約0.57%)と極めて少ない。そこで、合格率を高めるため、防風ネットで樹全体を覆い、果実品質に及ぼす影響について検討した。



5mmネットで樹全体を被覆（ハウス資材利用）



表1 ‘甘平’のネット、マルチ栽培と果実品質

処理区	糖度 (° Brix)	クエン酸含量 (g/100ml)	果皮色 (a*値)
ネット+マルチ	14.1 a	1.02	35.8
ネット	12.9 b	0.98	35.5
露地	13.0 b	1.08	34.7
有意性*	*	ns	ns

※Tukey5%水準 異符号間で有意差あり
2020.1.25調査

表2 ‘甘平’のネット、マルチ栽培と愛媛QS合格率、裂果率と浮皮指数

処理区	愛媛QS合格率 ^{※1} (%)	浮皮指数 ^{※2}	裂果率 ^{※3} (%)
ネット+マルチ	17.3	1.6 a	30.9
ネット	9.2	15.6 b	30.6
露地	8.1	8.5 ab	36.3
有意性 ^{※4}	ns	*	ns

※1 愛媛QS選果基準の外観品質合格率
 ※2 ※浮皮指数 = (Σ(各評価値×果数) / (3×全果数)) × 100 (0無-3甚)
 ※3 2019年8月中旬から10月下旬までの裂果率
 ※4 Tukey5%水準 異符号間で有意差あり
 2020.1.25調査

風傷や病害虫被害が少なく、「愛媛Queenスプラッシュ」合格率は向上した。
 不合格の要因は、果形の不揃いによるものが多かった。
 夏秋期の裂果と浮皮果の発生は少ない傾向であった。