

4 果 樹

項 目	作 業 内 容
<p>(1) 温州みかんの収穫、出荷</p>	<p>(今月の作業のポイント)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○温州みかんの収穫、出荷 ○かんきつ類の秋肥施用 ○かきの収穫 ○キウイフルーツの収穫 <p>今月は温州みかん、かき、キウイフルーツなどの収穫が最盛期となる。樹上選果など収穫直前まで果実の均質化を図るとともに適期収穫、厳選出荷に心がける。</p> <p>1 か月予報では、天気は数日の周期で変わり、平年に比べ晴れの日が多い見込み (10 月 19 日高松地方气象台発表) であり、気象情報を確認しながら作業を進める。</p> <p>ア 適期収穫</p> <p>収穫に当たっては、果実の着色や糖度、クエン酸をチェックし、各地区の採収、出荷基準に応じた適期収穫を行う。生育のバラツキが大きい園地では、品質や着色基準に達した果実から採収し、早採りは避ける(写真1)。</p>  <p>写真1 収穫期の温州みかん</p> <p>収穫作業では、ハサミ傷を付けないよう丁寧に扱い、腐敗果の原因とならないよう注意する。また、カメムシや鳥獣害による被害果の混入には気をつける。</p> <p>イ 分割採収による浮皮果の軽減</p> <p>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、分割採収を行う。また、近年の温暖化により増加している浮皮果は、秋季の高温と多雨で助長される。</p> <p>特に、「南柑 20 号」や普通温州は浮皮が発生しやすいので、樹冠外周部の 8 分以上に着色した果実は早目に収穫する。今後、多雨等で浮皮果の発生が懸念される場合は、11 月中旬頃からは、早生温州よりも先に「南柑 20 号」を採収するよう心がける。</p> <p>ウ 予措による品質維持</p> <p>収穫した果実は、着色や減酸の促進、浮皮や腐敗防止のため、果皮を少し乾燥させる予措を行う。方法として収穫した果実を</p>

項 目	作 業 内 容																																																									
<p>(2) かんきつ類の秋肥施用</p>	<p>早生温州では、3～5日程度、中生温州では7～10日程度風通しの良い所に置き、果皮がいくらか柔らかくなり弾力を持つ程度（減量率2～3%）減量させる。</p> <p>エ 庭先選別の徹底と腐敗防止対策</p> <p>傷果やヤガ類、カメムシの被害果の発生が多い地域は、選別に際しては、傷果、病虫害果などを混入しないように注意する。また、樹上での農薬散布を徹底し、腐敗果の発生を抑制することが重要である。</p> <p>秋肥は、着果によって消耗した栄養分を補給し、樹勢回復や耐寒性向上、翌春の開花結実促進に欠かせない肥料である。12月になると地温が下がり始め、それに伴い根の活性が低下して肥料の吸収が鈍くなることから、11月上旬を目処にして施用する。施用が多少遅れがちになっても、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（表1）。温州みかん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="470 1124 1401 1657"> <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">施肥成分量 (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)・はれひめ</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</td> <td>4</td> <td>11月上旬</td> <td>7</td> <td>5</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>不知火</td> <td>3.5</td> <td>11月上旬</td> <td>8</td> <td>6</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>ぼんかん</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>愛媛果試第28号</td> <td>4</td> <td>11月上旬</td> <td>8</td> <td>5</td> <td>6</td> </tr> </tbody> </table>	品 種 名	目標収量 (t/10a)	施 肥 時 期	施肥成分量 (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)・はれひめ	4	11月上旬	10	6	7	早生伊予柑	4	11月上旬	7	5	5	不知火	3.5	11月上旬	8	6	6	ぼんかん	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	愛媛果試第28号	4	11月上旬	8	5	6
品 種 名	目標収量 (t/10a)				施 肥 時 期	施肥成分量 (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)・はれひめ	4	11月上旬	10	6	7																																																					
早生伊予柑	4	11月上旬	7	5	5																																																					
不知火	3.5	11月上旬	8	6	6																																																					
ぼんかん	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																																																					
愛媛果試第28号	4	11月上旬	8	5	6																																																					
<p>(3) かきの収穫</p>	<p>11月から12月にかけて、「富有」や「横野」、「愛宕」などの品種が収穫期を迎える。かきは果皮色と糖度の上昇に正の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取する。秋の夕方は果皮が実際以上に紅く見えるので注意する。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取する。もし濡れた状態で収穫した場合は、風通しの良い場所で乾かしてから出荷する。</p>																																																									

項 目	作 業 内 容
<p>(4) キウイフルーツの収穫</p>	<p>県内では11月上旬頃にかけて収穫盛期を迎える(写真2)。追熟後、可食時の果実品質をほぼ一定に保つために、収穫時の糖度を6.5%~7%程度とする。</p> <p>また、3~4か月の長期貯蔵を行う際、傷果や衝撃を受けた果実が混入していると、</p> <div data-bbox="896 282 1396 654" data-label="Image"> </div> <p>写真2 収穫期のキウイフルーツ</p> <p>それらの果実からエチレンが発生し、健全な果実の貯蔵性を低下させる。このため、収穫時に果実に衝撃を与えたり、傷を付けることのないよう丁寧に扱うことが大切であり、台風による擦れ果にも注意する。また、濡れている果実を収穫すると日持ち性が低下するため、乾いた状態での採収を心がける。</p> <p>さらに、貯蔵中の灰色かび病の発生は著しく貯蔵性を損なうので、収穫前には必ず貯蔵病害の防除を行う。</p> <p>なお、果実から出るエチレンは、貯蔵中の周囲の健全果の軟化の原因となるため、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)