

袋かけによる中晩柑 『まるひの着色足進』

一
はじめに

伊豆地域では、年間を通して温暖な気候を活かし、中晩生柑橘の生産が盛んに行われています。特に、ニューサマーオレンジの名称で親しまれていく“ヒュウガナツ”は、生果だけでなく、その果皮や果汁を利用した加工品も多く開発され、伊豆の観光資源として必要不可欠な商材とよっています。



図1 “はるひ”の果実

の出荷期
から、産
み込まれる
販売可
導入が進み
つあります。
るひは
農研機構
によつて
興津46号
と“阿波
オレン
ジ”を交

雜して育成された品種で、橙黃色の果皮を持ち、“ピュウガナツ”に似たさわやかな風味が特徴的な中晩柑です（図1）。カワヅザクラの開花とともに早い春を感じさせてくれることから、産地では、“はるひ”を「いすのはる」という商標名で販売しており、平成30年度には、県が認定する「しづおか食セレクション」にも認定されています。



図2 果皮に緑色が残る“はるひ”
色の果皮
にする技
術として
「袋かけ」
による着
色促進効
果の検証
を行いま

二 「袋かけ」による着色促進

柑橘では、葉に覆われ、光に当たらない部分の果皮は、緑色が薄くなることが知られています。この現象に着目し、果実全体に袋をかける有袋栽培により、果皮の着色にどのような影響を及ぼすのか検証しました。

また、袋かけ資材には様々な色と種類があ

名：オレンジ39号止入（小林製袋産業株製）」（以下・白色袋）、茶色紙製果実袋「商品名：オレンジ9号止無（小林製袋産業株製）」（以下・茶色袋）の3種類を用いて、袋の違いによる影響についてもあわせて調べました（図3）。

表1 袋かけ資材別の着色歩合および果実品質

二 「袋かけ」による着色促進



圖6 試驗に供する土壤上に播上

着色促進

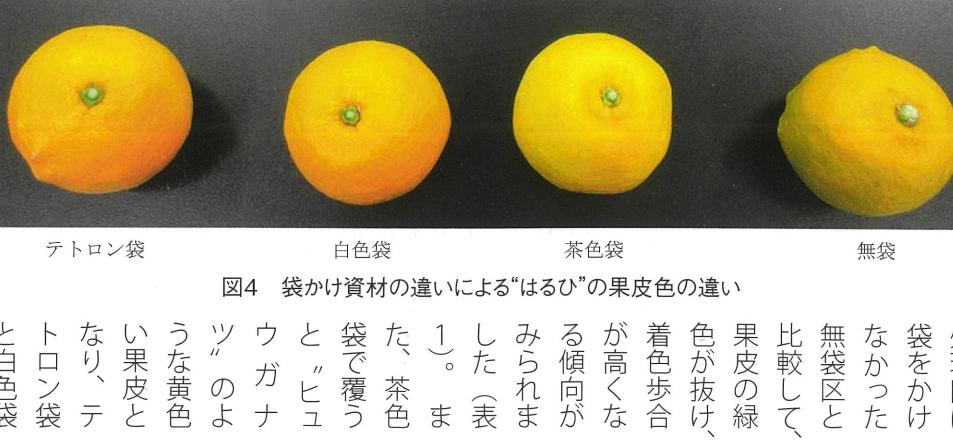


図4 袋かけ資材の違いによる“はるひ”的果皮色の違い

覆い、果皮の緑色の抜けを表す着色歩合（完全着色を10とし、0～10の11段階で評価）と糖度、クエン酸含量などの果実品質について調査を行いました。

処理区は、袋をかけなかつた無袋区と比較して、果皮の緑色が抜け、着色歩合が高くなれる傾向がある（表1）。また、茶色袋で覆うと“ヒュウガナツ”的な黄色い果皮となり、テトロン袋と白色袋

1)。本試験の結果をまとめると、「袋かけ」により、着色歩合が向上し、袋かけ資材の違いにより、果皮色が異なることが明らかとなりました。

三 果皮色についてのアンケート調査

上記の試験に供試した果実を、毎年2月上旬に伊豆農業研究センターで開催される公開デーの会場に展示し、来場者28人に果実の着色に関するアンケート調査を行いました。(①果皮色に違いがあるか、②果皮が橙色に見える果実はどれか、③一番好みの果実はどれかの3項目について回答してもらひ、②と③の質問については、1～4位まで順位をつけてもらいました。

まず、①の質問には、68%の方が違いがあると回答しました(図表)。次に、②の質問にでは、テトロノ袋と白色袋をかけた果実が橙色に見えるという回答が多く、平均順位

三 果皮色についてのアンケート調査

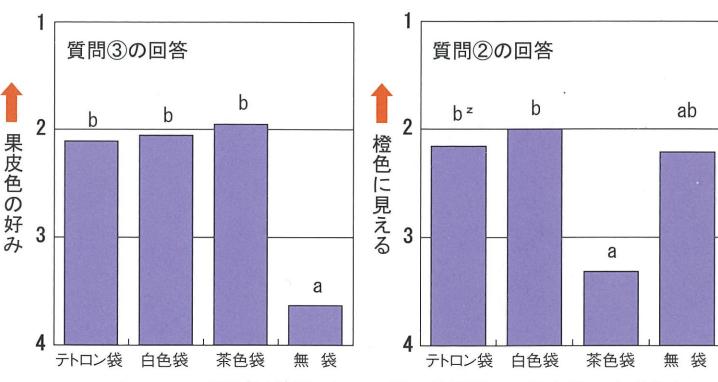


図5 アンケート調査②・③の順位結果(n=28)

も高くなりました(図5右)。最後に、③の質問では、袋をかけた3処理区の果実は、袋をかけていない緑色が残った果実と比較して、平均順位は高く、いずれの処理区でも同程度に好ましい結果となりました。(図5左)。

商品価値を高められることが明らかとなりました。



図6 テトロン袋をかけた“はるひ”的様子

連絡先 賀茂郡東伊豆町稻取3012
静岡県農林技術研究所伊豆農業研究
セハタ一井畠・加工技術科
agriizu@pref.shizuoka.lg.jp