

# 「高田梅」の収穫後の変形とその抑制

福島県農業総合センター 会津地域研究所

## 1 部門名

果樹—ウメ—生理障害、流通

## 2 担当者

相原 隆志

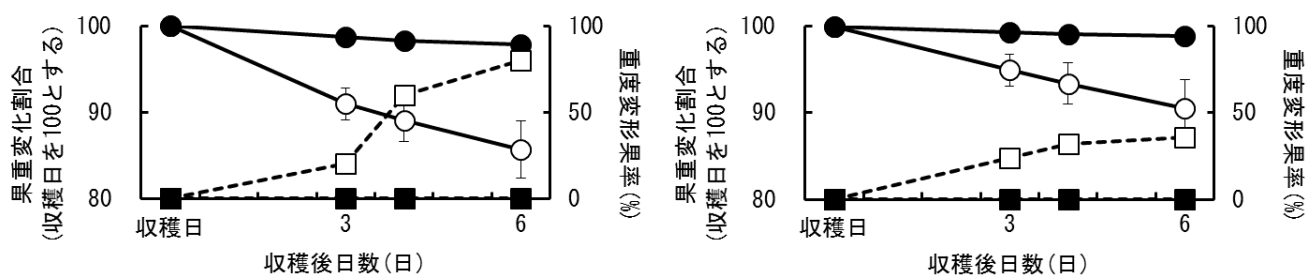
## 3 要旨

ウメ「高田梅」の果実は青梅で収穫後、果重の減少に伴い変形果が発生し、その程度は収穫時期が早いほど大きい。しかし、果実を収穫後速やかにポリエチレン袋に入れることで、果重の減少と変形果の発生が抑えられる。

- (1) 会津地方特産である「高田梅」は、梅酒や梅漬けの原料として主に青梅で収穫されるが、収穫後に健全果の果実表面が陥没することがある(図1)。
- (2) 健全果を収穫後、そのまま室温下で保存した場合、収穫時期が早く、より未熟な果実の方が、果重減少割合及び重度の変形果の発生率が大きかった(図2、3)。
- (3) 健全果を収穫後速やかに、厚さ0.03mmのポリエチレン袋に入れ(袋の口は密閉せず、軽く折りたたむ)、室温下で保存した場合、収穫時期にかかわらず果重減少が極めて小さく、重度の変形果の発生も見られなかった(図2、3)。



図1 「高田梅」収穫果における変形と程度の基準



○—果重変化割合(袋なし)    ●—果重変化割合(袋あり)  
 -□- 重度変形果率(袋なし)    -■- 重度変形果率(袋あり)

図2 6/16(生育日数 54 日)に収穫した健全果における果重及び変形果率の推移(エラーバーは標準偏差: n=15)

○—果重変化割合(袋なし)    ●—果重変化割合(袋あり)  
 -□- 重度変形果率(袋なし)    -■- 重度変形果率(袋あり)

図3 6/23(生育日数 61 日)に収穫した健全果における果重及び変形果率の推移(エラーバーは標準偏差: n=25)

## 4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成 27 年度～29 年度
- (2) 研究課題名 果樹の安定生産を支援する生育予測技術及び生育障害対策技術の確立
- (3) 参考となる成果の区分 (指導参考)

## 5 主な参考文献・資料