

なし「にっこり」における遮熱性果実袋の高温障害軽減効果の実証

要約

なし「にっこり」の高温障害対策として、酸化チタンを表面塗布した遮熱性果実袋を満開後 70 日の幼果に被覆することで、従来の果実袋より高温障害（煮え果）の発生を低く抑えることができた。

○ 展示のねらい

安足管内では、近年の夏季の高温により、なしの果肉がみつ症状となる「煮え果」などの障害が増加し、品質の低下が大きな問題となっている。

そこで、酸化チタンを細かいドット状に表面塗布した遮熱性果実袋を用いて、なし「にっこり」における高温障害の軽減効果について実証した。

○ 主な成果

遮熱性果実袋を満開後 70 日の幼果に被覆し、収穫時の煮え果の発生状況と果実品質を調査した。

その結果、煮え果の発生は、遮熱性果実袋の 1-S クラフト及び 1-Z オレンジで従来の 1-S0 より少なく、特に重症果率を 1 割程度に低く抑えることができた。

また、糖度や果重などの果実品質については、果実袋の種類による差は見られなかった。



写真 煮え果発生指数 2

表 なし「にっこり」における遮熱性果実袋の高温障害軽減効果

果実袋の種類 ^{注1}	収穫調査日	煮え果発生指数		果実品質		
		平均 ^{注2}	重症果率 ^{注3}	果色	糖度%	果重 g
1-Sクラフト	10月6日、16日	1.1	12%	5.5	14.4	923
1-Zオレンジ		1.1	11%	5.5	14.3	957
1-S0		1.4	37%	5.3	14.2	933

注1) 1-Sクラフト及び1-Zオレンジは、酸化チタンを細かいドット状に表面塗布した遮熱性果実袋。

1-Sクラフトは三重袋、1-Zオレンジは二重袋、1-S0は二重袋。

注2) 煮え果発生指数：0 無、1 軽、2 中、3 多を示す。

注3) 重症果率：煮え果発生指数 2 以上の発生割合を示す。

○ 今後の方向性

遮熱性果実袋は、従来の果実袋より高い効果はあったものの、軽微な障害が一部で見られたことから、今後も継続して調査を行い、効果が安定していることを確認する必要がある。

また、遮熱性果実袋の使用に当たっては、果色の変化がなく、外観から熟度を判断することができないため、収穫前に一度試しどりを行うなどして果実品質を確認し、収穫適期を誤らないよう注意が必要である。

実施機関：安足農業振興事務所経営普及部 実施場所：佐野市

問合せ先：栃木県農政部経営技術課技術指導班 TEL 028-623-2322 FAX 028-623-2315