日本政策金融公庫
技術の窓　№1797　　H 23.9.22

ジベレリンとプロヒドロジャスモンを混合して散布する
新しい浮皮軽減技術

浮皮とは、果皮と果肉が分離して、貯蔵・輸送中に腐敗しやすくなるカンキツ果実の生理障害です（図１）。温州ミカンで多く見られ、高温・多湿により発生が助長されるため、地球温暖化の進行にともない、多発することが危惧されています。これまでも、カルシウム剤やオーキシン剤による浮皮軽減技術が実用化されてきましたが、これらよりも効果が高く安定的な浮皮軽減技術の開発が求められていました。そこで、ジベレリンとプロヒドロジャスモンを混合して散布する新しい浮皮軽減技術が検討され、平成 22 年 2 月に、浮皮軽減を目的として、これらの薬剤が農薬登録・実用化されたため、その概要（貯蔵用青島温州の事例）を紹介します。

☆ 技術の概要

１．９月上旬（収穫予定の 3 か月前）に、ジベレリン 3.3ppm）とプロヒドロジャスモン（25ppm：ジャスモメート液剤を 2000 倍に希釈）を混合して散布します（図２）。尚、ジベレリンについては 3.3～5ppm、プロヒドロジャスモンについては 25～50ppm で使用できますが、これらの最低濃度の組み合わせとしています。

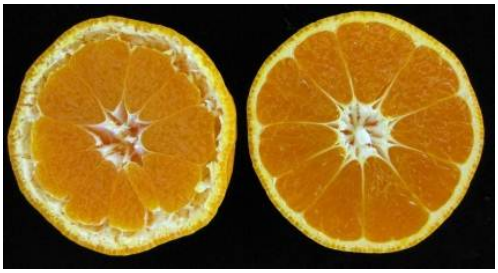

図１　浮皮果（左）と正常果（右）

２．12 月上旬に収穫します（図２）。この時期には、散布による副作用で、着色が十分ではありませんが、浮皮の発生程度はおおよそ半減します。

３．収穫した果実は、着色程度が無散布と同様になるまで貯蔵し、その後出荷します（図２）。浮皮程度は、この段階でも、無処理に比べておおよそ半減します。

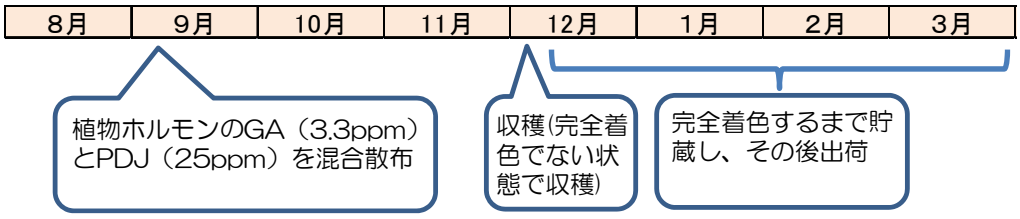

図２　貯蔵用ウンシュウミカン（青島温州）における使用例

☆ 活用面での留意点

１．慣行の収穫時期よりも遅く、樹上で着色するのをゆっくり待つことができる樹上完熟の作型でも、この方法が利用できます。

２．副作用として着色遅延が起こるため、慣行の時期に収穫し、貯蔵しない作型では、使用できません。

３．詳細については、農業・食品産業技術総合研究機構・果樹研究所（電話：054-369-7110、電子メール：xx145112@naro.affrc.go.jp）にお問合せください。

（農業･食品産業技術総合研究機構　果樹研究所　上席研究員　生駒吉識）