

ハウス栽培と貯蔵を組み合わせた「南津海」の端境期出荷体系

「南津海（なつみ）」のハウス栽培は、露地栽培に比べて、す上がりなどの寒害や雹害を受けず、退色も少ないため良好な外観の果実を出荷できます。また、「南津海」は無加温、少加温で対応でき、ハウスマカンに比べて省エネ、低コストが期待できます。そのため、「南津海」におけるハウス栽培技術と国産カンキツ端境期間である7月までの出荷を可能とする貯蔵方法とその概要を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 8月中～下旬に粗摘果を行い、9月中～下旬に仕上げ摘果を行います。最終葉果比40に摘果すると、翌年も十分な着花が得られます。浮皮や退色しやすい外成および樹冠上部の果実で、含核数の多い大果を中心に摘果して、葉裏の果実を残します。
2. 収穫時期は、クエン酸が1.3%以下となり、浮皮が多くなる前の3月中旬から4月上旬とします。分割採取では樹冠上部や外成果から行い、次に葉裏や内成果を収穫します（表1）。
3. 強度の予措は果皮の萎凋やへた枯れを助長するため、2～3%と軽めに行います。貯蔵期間は、常温では1か月程度ですが、温度8℃程度の低温貯蔵では7月下旬まで可能です。

表1 ハウス栽培の「南津海」における収穫時期および着果部位の違いが果実品質に及ぼす影響

収穫時期	着果部位	果実重 (g)	糖度 (Brix)	クエン酸 (%)	果肉歩合 (%)	浮皮 (%)	果皮色 (a/b値)
3月下旬	外成	149.8	13.4	1.33 b ²	77.9a	4.8a	0.505 c
	葉裏	144.1	13.1	1.35 b	78.6a	0.6a	0.500 c
4月下旬	外成	153.8	13.5	1.09a	78.0a	52.3 c	0.437a
	葉裏	149.4	13.0	1.09a	79.6 b	23.4 b	0.458 b
有意性		n*s	n*s	*	n*s	*	*

調査：2002年3月29日、4月30日、2003年3月22日、4月25日
 数値は2ヶ年の平均値とし、果皮色値は数値が高いほど果皮の赤色が濃い
 *：Fisher's LSDにより同一符号間に有意差なし（5%水準）

☆ 活用面での留意点

1. ハウス栽培は、無加温もしくは低温期のみ少加温とし、ビニール被覆は11月から開花期までとします。収穫前にハウス内が25℃以上になると浮皮が発生するため、換気を行います。
2. 水田転換園などでも「南津海」は糖度が高くなります。一方、過乾燥条件ではウンシュウミカンと比べて落葉しやすいことから、乾燥地では頻りに灌水が必要です。
3. 8月20日時点の横径で5cm以上、9月5日時点では6cm以上の果実は摘果します。
4. 貯蔵中の乾燥は萎凋やへた枯れを助長するため、不織布シートでコンテナを被覆します。
5. かいよう病に弱いため、強風の当たる園地は避け、ボルドー剤などによる防除を徹底します。また、ミカンハモグリガはかいよう病を助長するためネオニコチノイド剤などで防除します。
6. 詳細については、山口県農業総合技術センター農業技術部柑きつ振興センター（電話：0820-77-1019、電子メール a17202@pref.yamaguchi.lg.jp）にお問い合わせください。

（果樹研究所 企画管理部 研究調整役 岩波 徹）