

技術の窓 №2430

R 2, 7,27

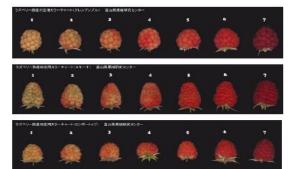
ラズベリー熟度判定用カラーチャートを用いた収穫基準

富山県におけるラズベリー栽培では、市場出荷時の生鮮果実(生果)出荷率が 50%以下と 低く、この原因として熟度判定の客観的指標がなく、生産者による判定のばらつきが大きい ことが挙げられています。そこで富山県農林水産総合技術センター園芸研究所では、現場で の収穫精度を高めるため、収穫時の果皮色と果実品質との関係を解明し、果実熟度を判定す るカラーチャートを作成し、生鮮果実出荷に対応した収穫基準を確立したので紹介します。

☆技術の概要

ラズベリー果実の熟度を外観から判定できる専用カラーチャートを開発しました(図1)。

ラズベリー熟度判定用カラーチャートは果実 画像を利用した判定指標であり、生鮮果実出 荷に対応した収穫適期のカラーチャート指数 は、「グレンアンプル」では3~5、「スキー ナ」および「ヒンボートップ」では3~4で す (表1)。



ラズベリー熟度判定用カラー

- ラズベリー熟度判定用カラーチャートを用 いた収穫基準は以下の通りです。
 - ①果托を取り除いて出荷すること
 - ②実需者が果実を使用する際(収穫後、冷蔵2日後)の果皮色は朱色~濃赤色 (ラズベリー熟度判定用カラーチャートで5以上) であること

| | | 表 | | | 熟度 | 判定 | 用カラ | ーチャ | 一ト果皮包 | 色指数 | 対別σ | 果実 | 品質 | (2016年) | |
|-------|----------------|------------|------------------|----------|-----|------|-------------------|--------------|------------------|----------|-----|------------------|------------|------------|--|
| | | 収穫時の果実品質 | | | | | | 5℃冷蔵2日後の果実品質 | | | | | | | |
| 品種 | 収穫時 | 果托の外 | 小核果の崩れ | 果肉の | 食味 | ドリップ | 冷蔵後 | 果托の外 | 小核果の崩れ | 果肉の | 食味 | ドリップ | 生果での | 備考 | |
| | 果皮色 | れやすさ 1難 | (果托を外す時) 1崩れる | 硬さ 1軟 | 1悪い | | 果皮色 | れやすさ 1難 | (果托を外す時) 1崩れる | 硬さ 1軟 | 1悪い | | 商品性 1無し | | |
| | CC指数 | 2やや難 | 2一部崩れる | 2中 | 2普通 | 有無 | CC指数 ^z | 2やや難 | 2一部崩れる | 2中 | 2普通 | 有無 | 2低い | | |
| | | 3易 | 3崩れない | 3硬 | 3良い | | | 3易 | 3崩れない | 3硬 | 3良い | | 3有り | | |
| グ | 1 ^y | 1.0 | 1.0 | 3.0 | 1.0 | 無 | 1.9 | 2.0 | 2.3 | 3.0 | 1.0 | 無 | 1.0 | 青臭い、酸味強い | |
| レ | 2 ^y | 1.7 | 1.5 | 3.0 | 1.0 | 無 | 3.7 | 2.0 | 2.8 | 3.0 | 1.0 | 無 | 2.0 | 酸味強い | |
| ン | 3 | 2.7 | 2.3 | 2.7 | 1.5 | 無 | 6.0 | - | - | 2.0 | 2.0 | 無 | 3.0 | | |
| ア | 4 | 2.7 | 2.6 | 2.0 | 2.0 | 無 | 7.0 | - | - | 2.0 | 2.5 | 無 | 3.0 | | |
| ン | 5 | 2.9 | 2.5 | 2.0 | 2.5 | 無 | 7.0 | - | - | 2.0 | 2.0 | 無 | 3.0 | | |
| プ | 6 | 3.0 | 2.7 | 1.0 | 3.0 | 無 | 7< | - | - | 1.0 | 3.0 | 有 | 1.0 | | |
| ル | 7 | 3.0 | 2.9 | 1.0 | 3.0 | 有 | _ | _ | - | _ | _ | _ | _ | | |
| スキーナ | 1 ^y | 1.0 | 1.0 | 3.0 | 1.0 | 無 | 2.0 | 1.0 | 1.0 | 3.0 | 1.0 | 無 | 1.0 | 青臭い、酸味強い | |
| | 2 ^y | 1.3 | 1.4 | 3.0 | 1.0 | 無 | 2.9 | 1.7 | 2.2 | 2.0 | 1.0 | 無 | 1.0 | 酸味強い | |
| | 3 | 3.0 | 2.5 | 2.7 | 1.5 | 無 | 5.2 | _ | - | 2.5 | 1.5 | 無 | 3.0 | | |
| | 4 | 3.0 | 2.9 | 2.0 | 2.5 | 無 | 6.2 | _ | _ | 2.5 | 2.0 | 無 | 3.0 | | |
| | 5 | 3.0 | 3.0 | 2.0 | 3.0 | 無 | 7< | _ | _ | 1.5 | 2.0 | 有 | 2.0 | | |
| | 6 | 3.0 | 3.0 | 1.3 | 3.0 | 有 | 7< | _ | _ | _ | _ | | _ | | |
| | 7 | 3.0 | 3.0 | 1.0 | 3.0 | 有 | _ | _ | _ | _ | _ | _ | _ | | |
| ヒンボート | 1 ^y | 1.0 | 1.0 | 3.0 | 1.0 | 無 | 1.7 | 1.0 | 1.0 | 3.0 | 1.0 | 無 | 1.0 | 青臭い、酸味強い | |
| | 2 | 2.3 | 2.1 | 3.0 | 1.0 | 無 | 4.7 | _ | - | 2.0 | 2.0 | 無 | 2.3 | 酸味強い | |
| | 3 | 3.0 | 3.0 | 2.0 | 3.0 | 無 | 5.5 | _ | _ | 2.0 | 2.0 | # | 3.0 | EDC-97-234 | |
| | 4 | 3.0 | 3.0 | 2.0 | 3.0 | 無 | 6.5 | _ | _ | 2.0 | 3.0 | 無 | 3.0 | | |
| | 5 | 3.0 | 3.0 | 2.0 | 3.0 | 無 | 7.0 | _ | _ | 1.8 | 3.0 | 有 | 2.7 | | |
| 9 | 6 | 3.0 | 3.0 | 1.0 | 3.0 | 無 | 7.0 7< | _ | | 1.0 | 3.0 | 有 | 1.0 | | |
| Ĵ | 7 | 3.0 | 2.9 | 1.0 | 3.0 | 有 | _ | _ | _ | 1.0 | 3.0 | 1 1 1 | 1.0 | | |
| | / | | 2.9 | | 3.0 | Ħ | | | | | | | | | |

*上付き文字y付は果托付きで、その他は果托を外して冷蔵した.

③ドリップ(果汁の漏えい)や実崩れがないこと

☆活用面での留意点

- ラズベリーの収穫期判定および調整・出荷時の品質管理に活用できます。 1.
- 詳細については富山県農林水産総合技術センター園芸研究所果樹研究センター 2.

(0765-22-0185) にお問い合わせください。

(農研機構果樹茶業研究部門 研究推進部 果樹連携調整役 大崎 秀樹)