

# 10月12日 市田柿の成熟状況

## 1 成熟の傾向

- 果実硬度の低下が平年より早い傾向であったが、最近の低温等により昨年並みに近づいてきている。
- 果頂部の着色は進んでいるが、赤道～へた部にかけては果頂部と比べ進んでいない。  
同一園内でも外周部や樹冠の外側の果実の方が進んでいる。果皮色の進み方は概ね平年並みとみられる。
- 果皮色と比べると、果肉が先行している。
- 条紋の発生が多くなってきている。

## 2 収穫時期の判断

- へた部の着色は、果実内部の成熟より遅れている。へた部の着色向上を待っていると、収穫適期を逃してしまうことも考えられる。
- 果肉先行のため、果皮色より機械剥皮できる果実硬度を確認して収穫を行う。
- 樹冠外部と内部の果実の熟度差が大きいので、収穫開始の判断は成熟が早い樹冠外部の果実で行う。

## 3 収穫開始時期（見込み）

- 硬度の低下は昨年近づいてきている。これからの気象にもよるが、収穫の開始時期の目安としては標高別に以下のとおりと思われる。
  - 標高 400～500m : 10月18～20日から
  - 標高 500～600m : 10月21～23日から
  - 標高 600m以上 : 10月24～26日から
- 収穫は樹冠外部の果実から行うなど、熟度を見ながら数回に分けて行う。

## 4 条紋対策

- 条紋の発生が多くなってきている。条紋発生が多い園では、炭疽病等病害防除のためトップジン M 水和剤（1500倍・収穫前日まで・6回以内・200～700リットル/10a）を散布する。

## 5 剥皮等

- 10月は気温が高いため、かびの発生等が心配される。冷蔵庫等が利用可能な場合は、収穫した果実は冷蔵庫で貯蔵し、気温が低下（平均気温15℃目安）するまで剥皮等の作業は遅らせる。ただし、冷蔵貯蔵でも10～15日が限度である（軟化、かびの発生に注意）。  
なお、柿はエチレンにより熟度が進みやすい。冷蔵貯蔵する前には、傷果や腐敗等の果実をよく選別し、冷蔵庫等には入れない。また、エチレンが発生するリンゴ等が冷蔵庫にある場合、もしくは、果実が無くてもエチレンが倉庫内に残っている場合は、貯蔵する柿はコンテナごとにビニールに入れエチレンの影響を受けないようにする。
- 冷蔵施設がない場合は、剥皮等を行うが、剥皮後のかびが発生しないよう、吊るす間隔を遠くし、室温が上がらないような管理（通気、日除け、扇風機による循環等）に努める。
- かびの発生が懸念される場合は、再くん蒸等を行う。

## 6 その他

次回の熟度調査は10月19日。