

10月19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、10月以降の低温等により昨年並みになってきた。
- 果頂部の着色及び硬度は進んでいるが、前回調査と比べへた部等との差は小さくなってきている。
- 糖度は高い傾向である。
- 条紋の発生が多くなってきている。

2 収穫時期の判断

- へた部の着色は遅れている傾向である。硬度の低下は昨年並みとなっているので、へた部の着色向上及び果実の弾力をよく確認しながら適期収穫を行う。
- 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）

- 硬度の低下は昨年並みとなってきた。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24日前後から
 - 標高 500～600m：10月27日前後から
 - 標高 600m以上：10月30日前後から
- 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

- 剥皮の時期に高温になると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26日。