

# 「ぴかいちご」の日持ち性向上のための収穫技術

「ぴかいちご」は7～8分着色で収穫しても、完全着色の果実と糖度が変わらず、日持ち性・輸送性も向上

## 背景・目的

- ・平成30年に早生・多収で良食味の「ぴかいちご」を育成し、現在、県内で普及推進中
- ・完全着色状態での果実収穫は、気温が上昇する2月下旬以降、品質低下が危惧
- ・日持ち性・輸送性向上のための品質特性に合わせた収穫技術が必要



## 成果の内容

○7～8分着色で収穫した果実の収穫後4日目の果実特性

- ・着色状態は、果実全体が赤色に着色しており、着色は問題ない(図1, 2)
- ・果実硬度は、完全着色の果実よりも高いため、輸送後の果実の傷みが少ない(図3)
- ・果実糖度は、完全着色の果実と変わらない(データ略)

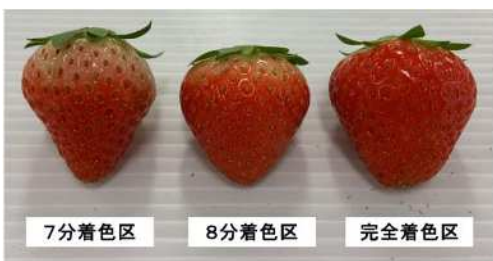


図1 「ぴかいちご」の果実着色(収穫時)



図2 収穫時の着色程度が違う「ぴかいちご」の収穫4日後の果実

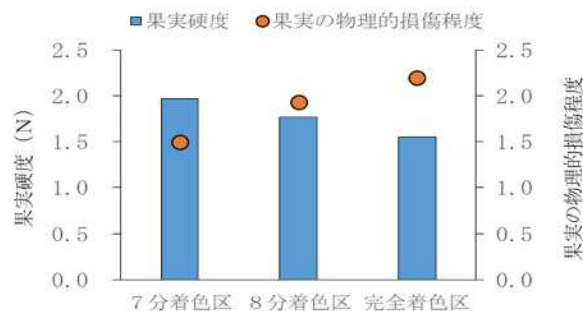


図3 収穫時の着色程度の違いが「ぴかいちご」の果実硬度、果実損傷程度に及ぼす影響

- 注1) 収穫日：令和3年4月21日，調査日：令和3年4月25日  
2) 果実硬度調査は、デジタルフォースゲージ(株)イマダ製を使用  
3) 振動処理は、輸送包装試験機BF-100UT(アイデックス株式会社製)を使用  
4) 物理的損傷程度は、0：損傷なし，1：傷跡(傷，光沢消失など軽微な商品性低下)，2：打ち身(摩擦により接触面に生じる傷)，3：程度の大きな打ち身，4：カビの発生で外観評価を実施

## 期待される効果

日持ち性が向上  
全出荷期間で遠距離輸送が可能



日持ち性・輸送性に対する評価の改善による「ぴかいちご」の需要が向上



生産面積の拡大に期待

○普及対象・範囲

県内の「ぴかいちご」導入生産者及び導入意向生産者

鹿児島県農業開発総合センター  
園芸作物部野菜研究室

(R03)