

お盆前から続いた低日照・多雨により園地内湿度が高く、りんご・ナシ類全般で果肉軟化が進んでいます。加えて、成熟前に果肉内水分含有量が増加し、日持ち性低下も心配されます。つきましては、下記を参考にして中長期的な販売が可能な熟度で収穫を徹底してください。

(注意) 外観上はやや青みが残っていても、成熟が進んでいる果実も多々あります。大玉果・早熟果の試食等を行い、早めに園地内の成熟状況を確認してください。

◆ あきづきの収穫について

●

収穫開始予想：南部地区（早熟地帯）9 月 10 日頃～、北部地区（低温地帯）9 月 12 日頃～
あきづき適期収穫の基準：糖度 14%以上、硬度 10P 維持、南水用無袋カラーチャート値 2.5 目安

【注意点】

- あきづきは南水と比べて、貯蔵性が劣るため、中期的な販売が可能な熟度での収穫を徹底してください。
- 外観は青みがかっていても、果肉成熟が進んでいる場合があります。収穫前の試食は必ず実施してください。
- 果面が赤茶色状（完熟）まで進んだ果実は、即売向きと判断し、別コンテナでも集荷を予定しています。

◆ 南水の収穫について

●

南水用カラーチャートを目安に、カラーチャート値 2.3 の果実を中心に収穫する。

【注意点】

- 有袋の場合は、必ず果実袋の尻を破って観察する。
- 果皮色は、ていあ部（尻）からこうあ部（軸）に向かって進む。よって、カラーチャートの比色部位は果実の赤道面のやや下側の陰光面とする。
- カラーチャート指数 2.3・・・緑色が抜け始め、ていあ部から赤道部にかけて褐色部が 30%位が目安。

●

収穫開始予想：南部地区（早熟地帯）9 月 12 日頃～、北部地区（低温地帯）9 月 15 日頃～
参考：南水適期収穫の基準：糖度 14%以上、硬度 9～10P 維持、カラーチャート値 2.3

【注意点】

- 中長期的な販売が可能な果実品質の収穫を徹底する。よって、果面が赤茶色状（カラーチャート 2.5～2.7 の完熟状態）まで進んだ果実は、即売向きと判断し、別コンテナで出荷してください。
- 近年、破袋の際の黒色の細長い傷（爪あと）の発生が目立ってきています。収穫前の大事な時期になりますので、破袋や収穫作業の際は、爪切りや薄手の手袋をするなどの対応を臨んでください。

◆ 南水の販売方針と出荷計画

今年の和梨の販売状況について、九州各県とも数量減で切り上がりが早く、また関東近県も前段情報の割には数量がないようです。現在は高値で進んでおります。今後気温も下がって梨陽気となり、市場では幸水から豊水への切り替わりもスムーズに行われる見込みです。豊水までは売り場を限定して安定販売に努めてまいります。

南水ですが、今年も前進出荷になりそうです。販売は 9 月中旬から計画していますが、豊水の切り上がりと同時に継続していきます。中期的販売も視野に入れているため、日持ち性が良い品質での収穫徹底をお願いします。

冷蔵保存できる「南水」を収穫・出荷をお願いします。適熟やや早めの収穫を心掛けて下さい。

あきづき成熟調査 田麦 安源寺 (9/9)			南水成熟調査 田麦沖 (9/9)		南水成熟調査 田麦山 (9/9)		南水成熟調査 更科 (9/9)	
果実重 (g)	566.7	420.0	果実重 (g)	470.0	果実重 (g)	446.7	果実重 (g)	360.0
糖度 (%)	10.9	11.6	糖度 (%)	12.7	糖度 (%)	12.4	糖度 (%)	11.8
陽光面硬度 (P)	9.0	8.5	陽光面硬度 (P)	8.2	陽光面硬度 (P)	12.1	陽光面硬度 (P)	13.4
陰光面硬度 (P)	9.1	8.6	陰光面硬度 (P)	8.2	陰光面硬度 (P)	10.9	陰光面硬度 (P)	11.0
CC 値	1.9	2.0	CC 値	1.9	CC 値	2.2	CC 値	2.2

お盆以降の日照不足により、現時点での糖度は低い状況です。ただし、果肉硬度が収穫適期に入ってきている果実も多々あります。特にあきづきの硬度低下が顕著です。南水より日持ち性が劣りますので、収穫は早めに進めてください。外観上は青くとも果肉成熟が進んでいる果実も多い状況です。日持ち性がある南水も鮮度を優先して収穫を進めてください。