

柿情報 No.3

平成 29 年 11 月 2 日

J A 中野市園芸課

1. 市田柿の収穫について

10月23日に接近した台風21号の影響により、果面が枝葉で擦られ、果面にキズができた果実が多数みられます。キズが多い果や果肉までキズが達している果は、軟化が早まってしまう恐れがありますので、園地の状況を確認し、収穫を早めるなど対策を講じてください。

また、原料柿の出荷を検討されている方は、4日～6日午前までの指定した収穫日になるべく多く収穫していただきますようお願いいたします。

2. 原料柿（市田柿）出荷について

- 出荷基準 市田柿由来の形状をしているもの。
指定された収穫日に収穫したもの。（早期収穫したものは荷受け不可）
過剰に軟化した果実や条紋による軟化、軟化を伴う病害虫果は混入しない。
- 収穫日 11月 4日（土）～ 6日（月）※厳守してください
- 出荷日時 11月 6日 午後 1時00分 ～ 午後 3時00分まで
- 出荷場所 ぶどうセンター東棟の指定場所
- その他 ご不明な点については園芸課佐藤拓矢まで(080-6935-5233)

3. 平核無の収穫開始について

標高 300～400m近辺 (中野、延徳、高丘、長丘、平岡、倭、科野農面道路下)	標高 400～500m近辺 (科野農面道路上)
11月 2日頃～	11月 4日頃～

目安：肩部が橙色で果頂部は赤橙色。指で押して弾力を感じる。ヘタ中央が黄色になる。

注意：早期に落葉した・落葉し始めた樹は、正常な樹に比べ、果肉軟化が早い傾向ですので、園地・樹の状態を確認して収穫を開始してください。（一挙取りはしない）

- 加工時の注意点
 - ・果頂部がへこんでいるため、皮が残っていないか確認しながら剥皮を進める。
 - ・果実が大きく、含水量が多いため、連の間隔を広くとる（30cm程度）
 - ・風が通る環境をつくり水が抜けるようにする(直接風を当て急乾燥させない・渋残りの恐れ)

4. 前期乾燥期について

11月3日に降雨予報あり。27・28日頃に剥皮した場合は再くん蒸を検討してください。

硫黄くん蒸の効果の切れる剥皮5日後ころから、果実表面の糖濃度が高まる剥皮15日後ころまではカビ発生危険期です。また剥皮15日後までに脱渋が完了しないと、以降の脱渋が困難になります。カビ抑制・脱渋を考慮した管理をしましょう。



●脱渋

- (1) 高温による急乾燥・低温下の長期間の乾燥は表面のみが乾き渋が残しやすい。
- (2) 乾燥初期に平均気温が 10℃を下回る日が続く場合は、保温保湿に努める。
- (3) 果実に直接風を当てると表面のみが乾く。

保温保湿に努める。(温度 10～15℃、湿度 60～70%)

干場内の空気を循環させ、温度ムラ湿度ムラができないようにする

5. 後期乾燥及びはざ下ろしについて

●後期乾燥のポイント

歩留まり 50%程度（剥皮 14 日後頃）の時点で渋味が抜けているかチェックする。
渋味が抜けていれば後期乾燥を進める。(渋味チェックは必ず複数人で行う)

●はざ下ろしの目安

- ①歩留まり 33%程度
- ②外観 表面に大きなタテジワが入ったところ
果肉がようかん状になったところ
- ③渋み ないもの（渋味チェックを必ず行う）