

1. 主要品種の収穫適期の判断基準と追熟日数

品 種 名	満開後日数 (平年収穫開始期)	果肉硬度 (P)	糖度 (%)	酸度 (%)	ヨード・デンプン 反応指数	追熟日数 (日)
オーロラ	115～130 (8/20～25)	14	12	－	3.5	14
バラード	145～150 (9/20～)	13～14	14	0.25	－	14
ラ・フランス	160～170 (10/1～5)	13	13	－	2.5～3.5	20
ル・レクチェ	175 (10/15～20)	15	15	0.25	3～3.5	35
シルバーベル	170～180 (10/15～20)	13	13	0.35	2.5～3.5	20

2. 予冷について

- ◆ 収穫後の果実を一定期間低温状態に置いておくことで、果実の熟度を揃え、追熟をスムーズにして、腐敗果の発生を少なくする効果がある。予冷库への搬入は収穫翌日までに行う。予冷の温度は 0～5℃に設定し、品種によりやや異なるが予冷期間は 7～15 日が一般的である。
- ◆ 台風等で収穫時期が適期よりやや早めとなった場合は、予冷期間をやや長めにすることで熟期のバラツキを緩和できる。

3. 追熟方法について

- ◆ 追熟温度は 15℃前後を基本とする。追熟期間は温度が高いほど短縮されるが、輪紋病等の腐敗果の発生が多くなる。
- ◆ 湿度は 80～90%が目安。乾燥した部屋では追熟が正常に行われない。
- ◆ 追熟場所は直射日光の当たらない、温度変化の少ない場所が適する。

4. 可食期間について

- ◆ 可食期は予冷期間により異なるが、概ね 1 週間程度である。
- ◆ 出荷時点の果実硬度は 5P（ポンド）、可食期の果実硬度は 3P（ポンド）以下が目安である。
- ◆ 品種により、可食期になると果皮色が黄色に変わる。