

1. 市田柿の収穫について

*適期収穫の目安

- 糖度 20%以上（タンニン処理無しの糖度）、果肉硬度 5～9 ポンド
- 果面のツヤと弾力がでてきた頃
- 果頂部は赤みが強くなり、ヘタ部（肩部）は陰光面が橙黄色となる
- ヘタは青みが抜けて中心付近まで黄色になり、そり返る

*巡回・熟度調査結果

※樹の外周の目通り高さからサンプル採取し測定

地区	硬度（ポンド） 10/8⇒10/15	収穫開始目安
南部	10.6⇒ <u>6.9</u>	10月25日 頃～
中部	11.5⇒ <u>7.2</u>	10月27日 頃～
北部	15.1⇒ <u>6.2</u>	10月27日 頃～

- ・現状、果実重は昨年に比べて並み～やや大きい傾向。（一部やや小さい）
 - ・糖度は概ね 20%を超えるものが見られる。
 - ・樹勢の弱い木は成熟が早いため果実の状態をよく確認する。
 - ・南部方面では果肉硬度の軟化が早いですが、北部はまだやや硬い。
- 全体的にヘタ部分がまだ青く、各自、園地をよく確認して収穫を開始してください。

*収穫時のポイント

- ① 収穫は数回に分けて行い、一挙取りはしない。
 - ・細かく定期的に収穫できる場合は、どんどん収穫⇒剥皮⇒くん蒸を実施する。
 - ・ロット毎に収穫する場合は、上の表の収穫開始目安を参考に数量をまとめて収穫し、追熟前に果実重・熟度の選別を行い、追熟⇒剥皮⇒くん蒸を実施する。
- ② 収穫後に果実重・熟度・品質(条紋の有無)などで選別する。
 - ・連の重量や状態が揃うので干す時間がおおよそ均等になる（加工管理がラクになる）
 - ・収穫・その後の作業ごとに選別を行うことで品質や重量が揃い、荷作りがラクになる
- ③ 健全な原料柿の割合が多くなるように収穫する。
 - ・収穫後 3～5 日は追熟を行う。
 - ・条紋果・上向果・葉折れで直接日光が当たった果などは状態を確認しながら収穫し、追熟期間を短めにして剥皮する。
 - ・未熟気味の柿は追熟期間を 1～2 日程度長くし、軟化気味の柿や健全なものから剥く

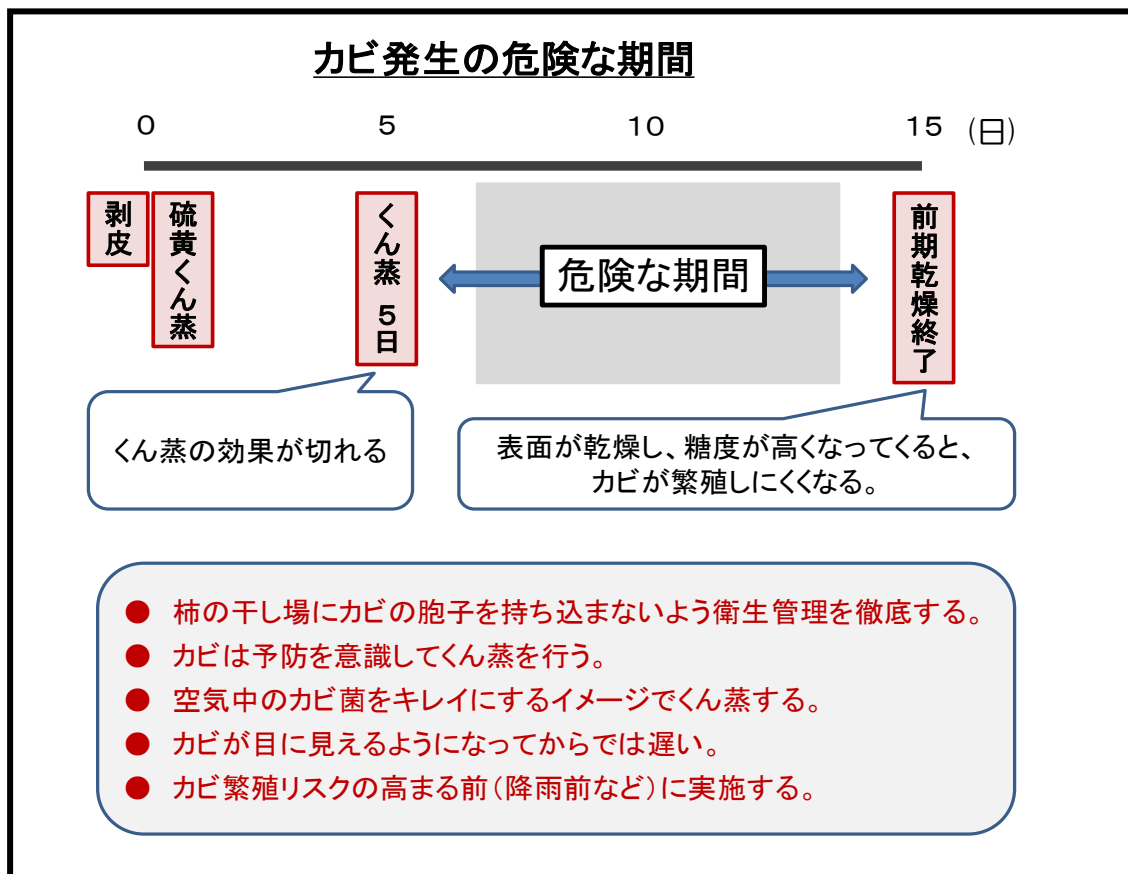
2. 加工・衛生管理について

- 剥皮開始時期の気象庁の季節予報（1 ヶ月予報）をみると、

気温が平年並み～高め・降水量が多い との予想

カビの発生には十分に注意する

- くん蒸について



*カビ対策

- 柿の間隔を詰めすぎない（小さめの柿：20cm程度、大きめの柿：30cm程度）
- 再くん蒸に回数制限はない。しかし、くん蒸量が多すぎたり、回数を多くやりすぎると柿の表面が黄化してしまうので注意。
- 干場内の空気が滞留しないよう扇風機などを用いて空気を循環させる。ハウスでは空気が真ん中にたまりがちになるため、扇風機などの設置場所を工夫する。

*渋残り対策

- 樹上で果実が熟していくように、柿のれんでじっくりと熟させながら干す。
- 渋(タンニン)は水分とともに抜けていくイメージ。風や日光で急激に乾燥させると表面が硬くなり水分が抜けにくくなる。つまり、渋が残りやすくなる。
- 小玉果、未熟果は渋みが残しやすい(元の糖度が低め)。
- 最終的な荷造りの際には複数人で試食し渋味のチェックを必ず行う。

昨年同様、干し上りが硬いものについては**返品**いたします。
中野市産干し柿のより一層の品質向上を目指し、ご協力をお願いいたします。