

[果樹部門 平成29年度 指導参考資料]

事項名	おうとう「ジュノハート」の結実果の判別方法と適正着果量		
ねらい	<p>おうとう「ジュノハート」は大玉で食味の良い品種であるが、結実の良い年には着果過多となることもある。果実横径を指標として結実果を判別でき、より高品質な果実を安定生産するための適正な着果量が明らかとなったため、参考に供する。</p>		
指導参考内容	<p>1 結実果の判別方法</p> <p>(1) 満開19日後頃に、果実横径10mm以上の果実は結実する確率が高い。 ただし天候不順等があった場合は、満開後23日頃を目安とする。</p> <p>(2) 果実横径10mm程度でも果皮の光沢がなくなり、変色している果実は落下する。</p> <div data-bbox="702 922 1566 1575" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: center;">満開後23日の果実</p> <p>(注) 果実左の「○」は「結実する果実」、「×」は「落下する果実」を示す。</p> <p>2 適正着果量 おうとう「ジュノハート」の適正着果量は、花束状短果枝当たり2果程度である。</p> <p>3 摘果の効果 摘果した場合、無摘果より3L以上の割合が高まり、着色の良い果実を生産できる。</p>		
期待される効果	<p>摘果を適切に行うことで「ジュノハート」の特徴である3L～4Lの大玉果実の割合を高められ、高品質果実の安定生産が可能となる。</p>		
利用上の注意事項	<p>1 開花期には人工授粉を行う。</p> <p>2 開花期に天候不順等があった場合、結実果を判別する時期は5～7日程度遅くする。 また、結実が少ないと見込まれる場合は、摘果を最小限にとどめる。</p> <p>3 満開35日後以降にも落果することがある。</p> <p>4 供試樹の摘芽は行っていない。</p> <p>5 PDV (Prune dwarf virus) 及びCVA (Cherry virus A) に感染した樹のデータである。</p>		
問い合わせ先(電話番号)	りんご研究所 県南果樹部 (0178-62-4111)	対象地域及び経営体	県下全域のジュノハート作付経営体
発表文献等	平成23～28年度 試験研究成績概要集 (特産果樹) (りんご研究所)		

【根拠となった主要な試験結果】

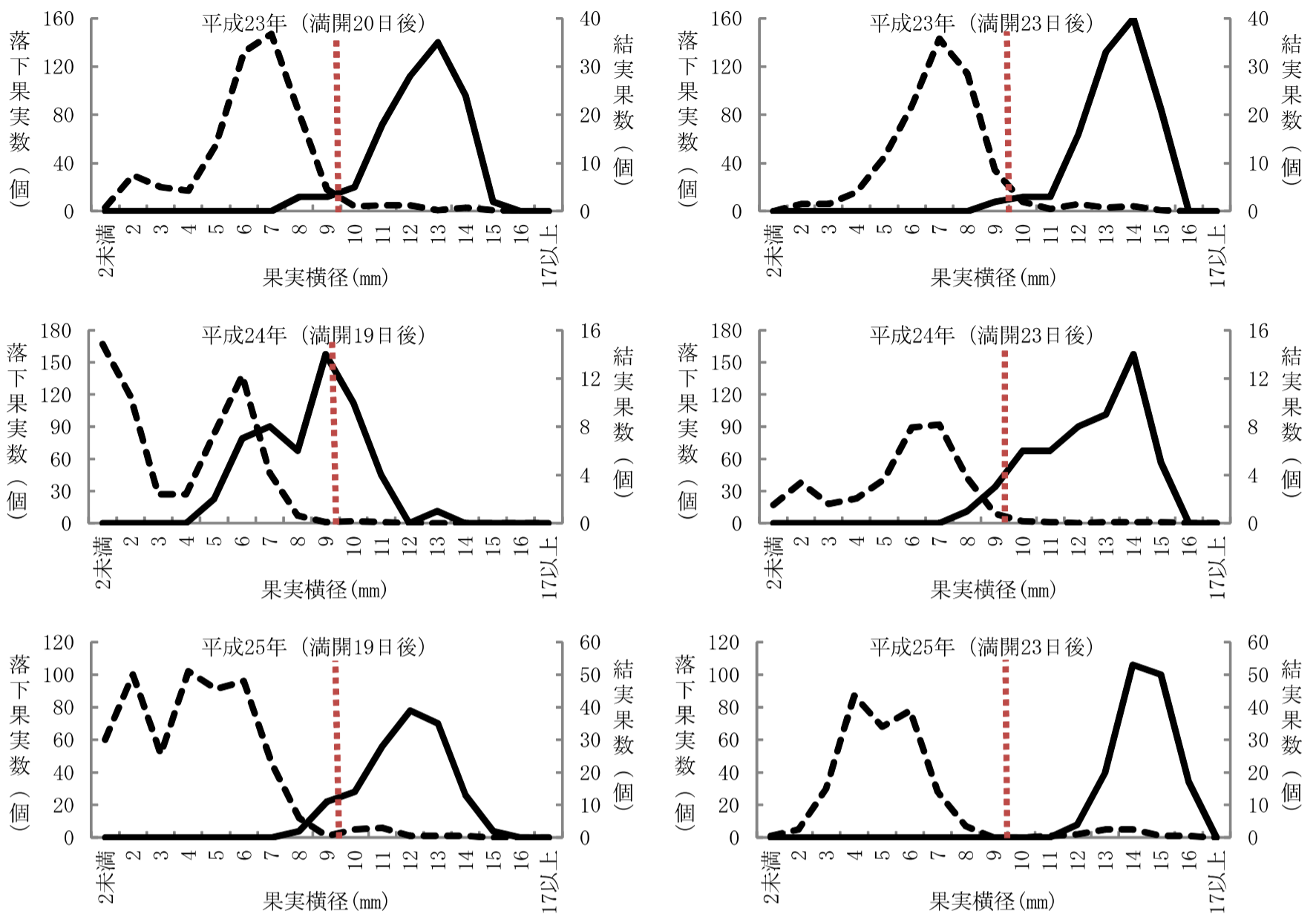


図1 満開19～23日後の果実横径頻度分布（平成23～25年 青森りんご研県南果樹）
 (注) 落下果実、—— 結実果

表1 摘果処理が「ジュノハート」の果実品質に及ぼす影響（平成25、27、28年 青森りんご研県南果樹）

年度	各側枝の摘果強度 〔1花束状短果枝 当たりの結実数〕	1花束状短果枝 当たり着果数(果)		平均 果重 (g)	着色 指数 (1-5)	果実規格別 の割合(%)				果実品質		
		処理後	処理前			4L	3L	2L	L以下	糖度 (%)	酸度 (%)	食味 指数
H25	最大1果	1.00	-	10.2	4.4	3	49	36	12	17.7	0.440	3.0
	最大2果	1.68	-	10.4	4.4	1	31	51	19	18.3	0.485	4.0
	最大3果	2.33	-	10.5	4.1	3	40	47	10	17.4	0.430	3.3
	無摘果	3.11	-	9.2	4.2	0	12	57	31	17.8	0.391	3.0
H27	最大1果	1.01	1.78	14.1	4.9	55	43	2	0	23.0	0.330	4.0
	最大2果	1.68	2.20	13.5	4.7	46	43	11	0	21.8	0.345	4.0
	最大3果	1.94	2.27	14.0	4.6	54	43	3	0	21.4	0.392	3.3
	無摘果	1.68	1.68	13.4	4.8	40	52	7	1	21.9	0.328	4.0
H28	最大1果	1.00	2.12	11.9	4.5	14	53	33	0	18.8	0.352	3.7
	最大2果	1.66	2.46	11.8	4.4	8	57	32	3	18.1	0.350	3.7
	無摘果	2.52	2.52	11.2	4.1	6	46	42	6	19.1	0.357	3.0

- (注) 1 供試樹：アオバザクラ台、平成28年で11年生、1区1側枝（3反復）
 2 摘果日：平成25年：満開25日後（6月12日）、平成27年：満開25～28日後（5月22～25日）、
 平成28年：満開23日後（5月25日）
 3 平均果重及び着色指数：処理区の健全果の平均
 4 着色指数：1（着色なし）～5（全体が赤色に着色）
 5 果実規格：4L（横径31mm以上）、3L（横径28mm以上31mm未満）、2L（横径25mm以上28mm未満）、
 L以下（横径25mm未満）で区分
 6 果実品質：処理区の健全果から着色指数4以上、規格3L～4Lの果実を10～20果抽出して調査（平成25年
 のみ健全果から無作為に30果抽出）
 酸度はリンゴ酸換算。食味は1（不良）～5（良好）の5段階で調査者の評価