

## シャインマスカットは予備摘粒を加えると果実品質が向上します

りんご研究所

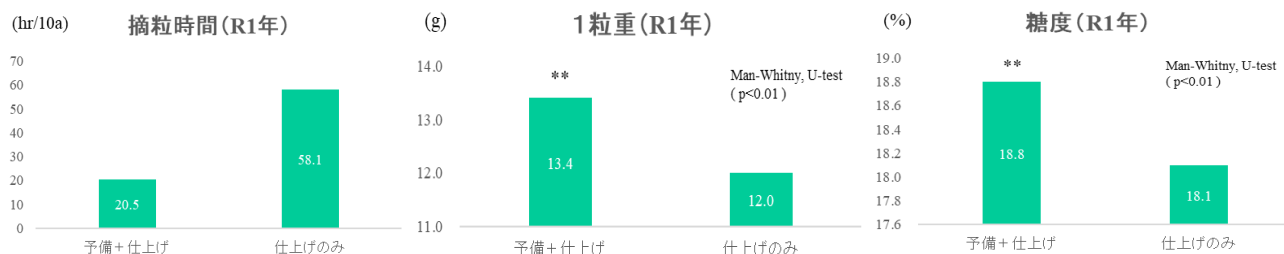
「シャインマスカット」は良食味で種もなく皮ごと食べられるため、全国的に消費者からの人気が高く、本県でも栽培に取り組む生産者が増えています。

しかし、良品の「シャインマスカット」を生産するためには摘粒作業が不可欠であり、多大な労力を要します。

そこで、予備摘粒を行う摘粒方法について検討したところ、従来の方法に比べて摘粒作業の時間が短縮し、果実品質も向上することが明らかとなったので紹介します。

## 予備摘粒が摘粒作業の時間と果実品質に及ぼす効果

◆ 摘粒時間が短縮し、果実品質では1粒重と糖度が向上します。



## 予備摘粒を加えた摘粒方法

- ◆ この摘粒方法は表1に示した作業の流れで行います。
- ◆ 予備摘粒は、②の作業から5～7日後頃までに、図1のとおり果房の軸長を6cmに調整し、果粒が外向きに並ぶように内側に向いた果粒と小粒果やさび果等の障害果を取り除き45～55粒程度にします。
- ◆ 仕上げ摘粒は、④の作業終了後から果粒がまだ硬い果粒軟化期前までに行います。最上部2支梗の果粒は上向きも含めて4～5粒とし、これらより下の果粒では外向きの果粒が等間隔で残るように摘粒して果房の形や果粒の配置を整えます。また、果房全体で残す果粒は40～50粒とします。

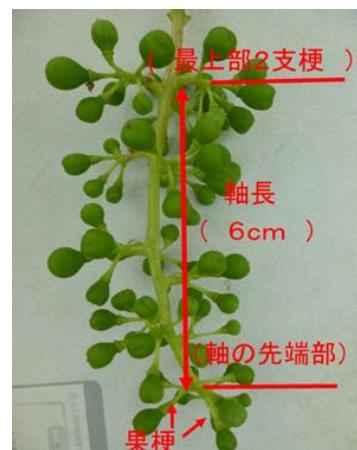


図1 予備摘粒時の軸長

表1 作業行程（無核処理と予備摘粒を加えた摘粒方法）

作業名	①無核処理1回目	②無核処理2回目	③予備摘粒	④無核処理3回目	⑤仕上げ摘粒
作業時期	満開予定14日前～開花始期	満開～満開3日後	②の作業日から5日後～7日後頃まで	満開10～15日後	④の作業終了後～果粒軟化期前まで

## 利用上の注意点

- ◆ この摘粒方法は無核処理を3回行う栽培方法で利用して下さい。