

## ＜研究成果の紹介＞

# マルチ処理によるニホンナシ「福水」の熟期促進技術

農業研究部 園芸研究課

### 1. 成果の内容

「福水」は三重県津市の藤井崇明氏が「筑水」の実生から育成し、2001年11月22日に品種登録されました。その後、大玉、味、食感等により需要、栽培面積ともに徐々に増えつつあります。そこで、消費者がより長い期間「福水」を手に入れることができるように、果実の熟期促進技術を開発したので報告します。

#### 1) 光・温度条件への影響

果実の成熟や品質には、光・温度条件が密接に関係しています。そこで、光・温度条件改善を目的として白色のマルチ素材を接地させずに敷設しました。その結果、光反射率は約40%と高く、マルチ上の気温は、最高値が高く、最低値がやや低くなりました。

#### 2) 果実成熟時期と品質への影響

果実の熟期が慣行栽培に比べ、5～10日前進しました(図1)。その効果は、①満開6日後から収穫終了までの期間を処理したマルチ全期区、②満開6日後から約1ヶ月間のみを処理したマルチ初期区の順で高くなりました。

果重は①②ともに慣行栽培より低くなりました

たが、低いものでも450gと大玉を確保できました。また、糖度は①でやや低くなる傾向が見られるものの、12.5%と十分高い値を示しました(図2)。

以上のことより、マルチ処理により慣行栽培と比べやや小玉傾向となりましたが、同程度の品質の果実を、より早く収穫できました。

### 2. 技術の適用効果と適用範囲

「福水」販売期間の拡大、生産者の作業分散が容易になると考えられます。

### 3. 普及・利用上の問題点

作業面ではマルチの設置方法や低コスト化が今後の課題です。

(三井 友宏)

