

## ニホンナシ「甘太」は過熟でシャリ感がなくなってもおいしい

利用対象：ニホンナシ生産農家、果実加工業者

ニホンナシ「甘太」は高糖度で食味が良い晩生の新品種です。果色が緑色で熟度の浅い時期でも糖度が高く、成熟の進行に伴って果肉が軟らかくなり食感が変化しても食味は良好です。このように可食期間が長いと判断されるため、良食味の果実を販売するうえでは収穫基準を明らかにしておく必要があります。そこで、「甘太」の未熟な状態から過熟になるまでの成熟特性を調査したところ、次のようなことが明らかとなりました。



1. 果肉硬度および糖度の値から判断すると、果色2程度が適熟であり、収穫適期は満開後160日代後半～180日代前半となります。
2. ニホンナシ特有の果肉のシャリ感がなくなった過熟な果実でも良好な食味を有します。
3. 適熟な果実だけでなく過熟な果実でもケーキなどの加工素材として利用できます。

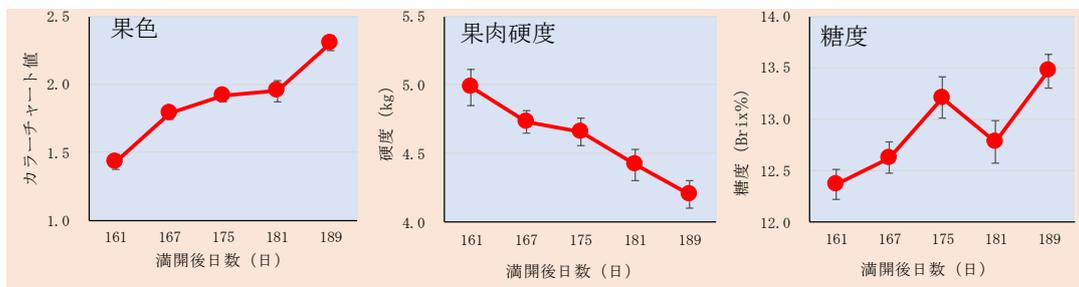


図1 成熟に伴う果実品質の変化

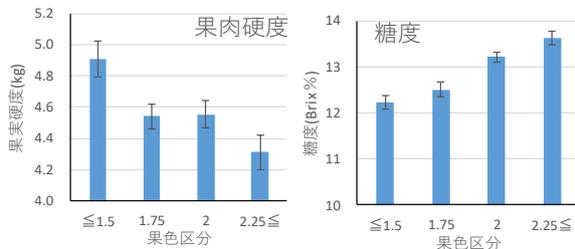


図2 果色区別の果実品質

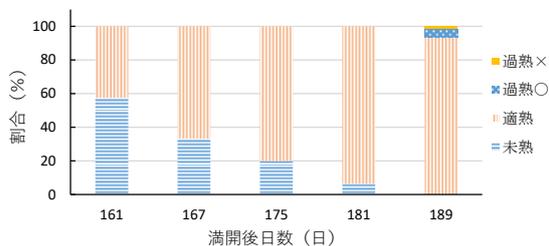


図3 成熟に伴う食味の変化

注) 凡例の×はまずい、○はおいしいを示す



図4 「甘太」を使ったパウンドケーキ

お問い合わせ先	生産技術研究室 地域連携研究課 伊藤 寿 電話 0598-42-6356 中央農業改良普及センター 西川 豊 電話 0598-42-6707
参考になる資料	<a href="https://www.pref.mie.lg.jp/nougi/hp/74882027005.htm">https://www.pref.mie.lg.jp/nougi/hp/74882027005.htm</a> (三重農研HP)