

[成果情報名] 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

[要約] ニホンナシ「甘太」は、果肉硬度および糖度から判断し、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 日代前半となる。熟度が進みニホンナシ特有のシャリ感がなくなった果実でも良好な食味を有する。

[キーワード] ニホンナシ、甘太、果実品質、成熟

[担当] 三重県農業研究所 地域連携研究課

[分類] 研究

[背景・ねらい]

ニホンナシ「甘太」は高糖度で食味が良い晩生の新品種である。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良好な食味を有する。このように可食期間が長いと判断されるが、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る。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の把握を行う。

[成果の内容・特徴]

1. 成熟期直前の満開後 161 日（2021 年 9 月 10 日）～成熟終期の満開後 189 日（2021 年 10 月 8 日）までの無作為に採取した果実は、時期が進むにつれて果色（カラーチャート値）および糖度は高くなり、果肉硬度は低下する（図 1）。
2. 果実の熟度と食味の評価において、満開後 161 日でも糖度が高いため適熟とされる果実があり、時期が進むにつれて適熟とされる果実が多くなり、満開後 189 日には過熟な果実が出現する（図 2）。
3. 満開後 161～189 日までの全調査果実の果肉硬度および糖度の値から、適熟は果色 1.75～2 であり（図 3）、収穫適期は満開後 160 日代後半～180 日代前半となる。
4. 果色 3.0 のやや過熟な果実と 4.2 の過熟な果実は、いずれもシャリ感を感じる場合はまずいという評価はない（図 4）。また、シャリ感がない果実でも、食べられる、買う、売れるという評価があることから、「甘太」は過熟になっても良好な食味を有していると判断できる。

[成果の活用面・留意点]

1. ニホンナシ「甘太」の熟度に応じた収穫時期判断の目安として利用できる。
2. 有袋栽培の果実は、果面のコルクが均一でなく果色を見極めにくいいため、収穫適期の判断が難しい。過熟な果実は果面の触感により判定できるが、シャリ感の有無は外観や触感で判断できない。
3. 成熟期後半に熟度が進んだ果実は生理落果しやすいようであり、また、過熟な果実は、収穫後に可食状態を保つ期間が短い。
4. 果実を生のままヨーグルトに混ぜたり、ケーキの材料と一緒に焼いたりしたところ、おいしいと評価され、また、過熟でまずくて食べたくないという果実でも、ヨーグルトやケーキ以外にもパフェなどの素材に向くだろうとの意見もあることから、「甘太」は加工適性が高いと判断される。

[具体的データ]

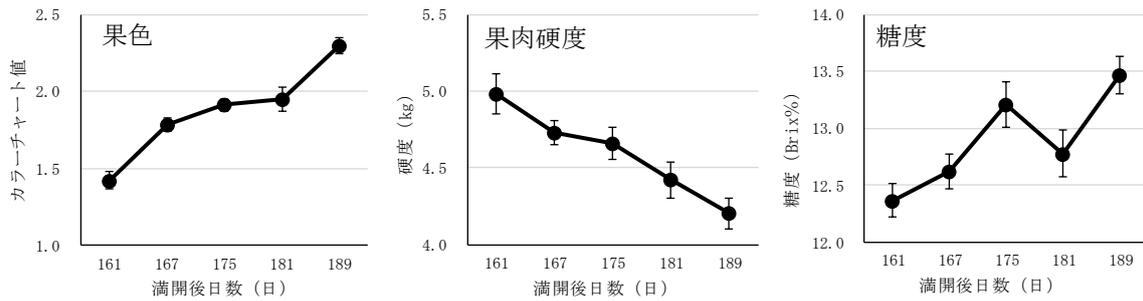


図1 成熟に伴う果実品質の変化

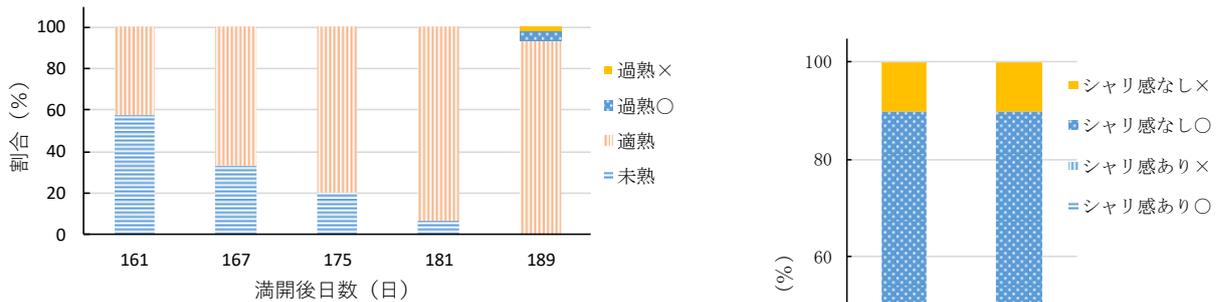


図2 成熟に伴う食味の変化

注) 食味評価者は3人

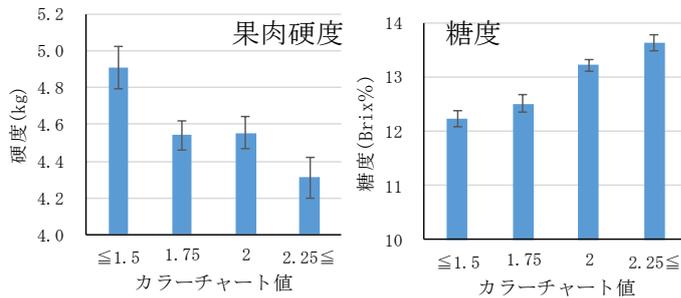


図3 果色区分別の果実品質

【食味評価の判断基準】

- ①未熟：甘くない、酸っぱい、あるいは硬いため、食べたくない、買いたくない、売れないと評価されるまずい果実。
- ②適熟：ニホンナシ特有のシヤリ感があり、糖度、酸度および硬度の点で問題なく食べられる、買う、売れると評価されるおいしい果実。
- ③過熟○：果肉の硬さにシヤリ感はなくなるが、食べられる、買う、売れると評価されるおいしい果実。
- ④過熟×：果肉のシヤリ感がなくなり、食べることに抵抗があり、買わない、売れないと評価されるまずい果実。

(執筆者氏名) 伊藤 寿

[その他]

研究課題名：ニホンナシ有望新品種「甘太」の商品化検討

予算区分： 県単

研究期間： 2020～2021年度

研究担当者：伊藤 寿、小宮悠飛、近藤宏哉

図4 熟度による食感と食味

注) 凡例の×はまずい、○はおいしいを示す。アンケート回答は20人。