

柑橘1月の管理

伊豆農業研究センターの生態調査の調査によると、柑橘の肥大は平年並みからやや小玉傾向で推移しています。果実内容については品種により差がありますが、酸高傾向となっています。

伊豆太陽の冷風甘夏は県の食レクシオンに認定されています。近年、木成り甘夏はフケ果が多発する傾向にあり、収量の減少、秀品率の低下が著しくなっていますので、すすんで甘夏の冷風入庫を行いましょ。また、今年ほどの品種も裏年傾向にあり、収量の低下が懸念されます。収穫適期を逃さぬように最後まで管理の徹底をお願いします。特にはるみでは果皮障害の発生が心配されますので完全着色になったものから早期の収穫をお願いします。また、その他果実についても早めの収穫を心がけましょ。

柑橘生態(伊豆農業研究センター調べ)

表1 果実肥大(平成29年11月29日現在)

年度	ヒュウガナツ			川野ナツダイダイ			太田ポンカン		
	横径 mm	縦径 mm	果形 指数	横径 mm	縦径 mm	果形 指数	横径 mm	縦径 mm	果形 指数
29	64.0	56.2	114	94.8	74.9	127	66.9	53.1	126
平年	70.8	60.6	117	96.3	74.2	130	70.5	54.3	130
28	70.4	60.5	116	99.7	75.0	133	75.7	59.6	127
27	62.3	53.8	116	98.2	78.0	126	74.7	56.2	133

年度	不知火			はるみ			青島温州		
	横径 mm	縦径 mm	果形 指数	横径 mm	縦径 mm	果形 指数	横径 mm	縦径 mm	果形 指数
29	84.0	81.5	103	75.2	61.8	122	82.1	58.9	139
平年	83.2	76.9	108	77.5	61.7	125	77.8	53.2	146
28	86.5	78.1	111	81.1	67.0	121	77.5	52.6	147
27	87.8	80.8	109	79.7	64.7	123	80.8	57.7	140

表2 果実品質(平成29年11月30日現在)

年度	青島温州		太田ポンカン		川野ナツ ダイダイ		ヒュウガ ナツ		不知火		はるみ	
	糖度 Brix	酸 %	糖度 Brix	酸 %	糖度 Brix	酸 %	糖度 Brix	酸 %	糖度 Brix	酸 %	糖度 Brix	酸 %
29	11.7	1.35	10.6	1.35	9.2	2.64	9.1	3.31	10.0	1.91	11.0	1.63
平年	10.3	1.02	10.6	1.20	9.0	2.51	9.2	2.99	11.3	1.70	11.1	1.63
28	9.5	1.03	10.2	1.18	8.6	2.62	8.7	3.14	11.1	1.62	10.6	1.39
27	11.2	0.87	11.3	0.79	9.0	2.25	9.3	2.81	11.9	1.70	10.9	1.06

(1)冷風甘夏貯蔵前管理

①収穫前散布

表3

対象病虫害	薬剤名	倍率	安全使用基準
ヘタ落ち防止	マデックEW	3,000	収穫20日～10日前1回
貯蔵病害	ベフラン液剤	2,000	収穫前日～2回
	ベンレート水和剤	4,000	収穫前日～2回

※ベフラン液剤・ベンレート水和剤は対象になる菌が違うので両方を散布して下さい。

※マデックEWは登録の変更により総使用回数が1回となっているので注意して下さい。

②収穫

- ・L玉(横径95mm)以上の果実を収穫し、冷風に入庫しましょ。
- ・収穫の際は丁寧に2度切りを行い、コンテナに移す際もできる限り低い位置から移すようにして下さい。

③予措

- ・5%(約15～20日)の予措を行って下さい。粗果皮の大玉果はス上がり防止の為、強めに行って下さい。
- ・予措が不足していると腐敗果多発の原因となりますので、確実に実施して下さい。

(2)葉面散布・灌水

温州、ポンカン等の収穫が終了した園地では、樹勢維持または回復の為、チツソ主体の液肥の葉面散布を10日おきに3～4回散布して下さい。また、乾燥が続くような場合は灌水を実施し落葉防止に努めて下さい。

(3)各品種の貯蔵管理

- ①甘夏 収穫時期 サンフル 1月中旬～2月中旬 川野 2月上旬～3月上旬
予措 予措量 5% 期間 15～20日
貯蔵 温度 6～7℃ 湿度 ポリ個装 80～85%、裸果 90%
注意事項 粗果皮の大玉果はス上がり心配されるため、強めに予措を行って下さい。
- ②ポンカン 収穫時期 太田ポンカン 12月中旬～下旬
予措 予措量 3～5% 期間 7～10日
貯蔵 温度 5℃ 湿度 85%
注意事項 貯蔵中の過湿は予措戻りやす上がりしやすいので注意して下さい。
- ③不知火 収穫時期 1月下旬～2月中旬
予措 予措量 3%
貯蔵 温度 8℃ 湿度 85～90% 新聞紙、果実袋、ポリ個装
注意事項 短期貯蔵の場合は裸果でも可。貯蔵温度が10℃を超えると腐敗が多くなります。5℃以下ではこはん症や油胞黒変症が発生するので注意して下さい。
- ④はるみ 収穫時期 12月下旬～1月下旬
予措 短期貯蔵(1ヶ月以下) 予措量 無 中期貯蔵(1～2ヶ月) 予措量 2%
貯蔵 温度 8℃ 湿度 85% 短期貯蔵 裸果 中期貯蔵 裸果、新聞紙、果実袋
注意事項 2ヶ月以上の長期貯蔵には向いていません。貯蔵温度が10℃を超えると腐敗が多くなります。
- ⑤伊予柑 収穫時期 12月下旬～1月上旬
予措 予措量 5%
貯蔵 温度 7℃ 湿度 90%
注意事項 着色不良果は高温予措後区分け貯蔵して下さい。

(4)果皮障害・寒害対策

果皮障害、寒害は気象条件に大きく左右されます。気象予報には十分注意し、被害が発生する前に収穫を行って下さい。甘夏の冷風貯蔵は気象災害回避に有効です。積極的に利用して下さい。

①果皮障害対策

- ・適期に果実の収穫を行って下さい。特にはるみは果皮障害が発生しやすいので完全着色のものは早期に貯蔵して下さい。
- ・袋掛けした果実は、袋下部に切り込みを入れて排水を促す等、袋内部が過湿にならないよう注意して下さい。

②寒害対策

- ・寒波の襲来が予想された場合は、寒害を受ける前に収穫し、貯蔵して下さい。
- ・樹体被覆・袋掛け・防風林の整備等を実施して下さい。
- ・積雪があった場合は果実と枝から雪を速やかに落として下さい。

(5)防除

ミカンハダニやカイガラムシ類の防除は、冬期のマシン油が非常に有効です。防除の際は晴天が続く日を選び、葉裏にもかかるように丁寧に散布して下さい。なお、寒害を受けやすい園地や幼木、樹勢の弱った樹への散布は控えて下さい。

表4

時期	品種	対象病虫害	薬剤名	倍率	安全使用基準
12月下旬～1月中旬	柑橘全般	カイガラムシ類・ハダニ	マシン油乳剤(97%)	60	—

(6)間縮伐

作業効率向上・品質向上の為、収穫終了園地は剪定に先立ち計画実施して下さい。

※農業安全使用基準を厳守し、出荷前に必ず防除履歴を提出しましょ！！