

柑橘12月の管理

伊豆農業研究センターの生態調査によると、柑橘の肥大は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、糖酸ともにやや高い傾向にあります。今年度は、秋季の高温で着色が遅れ気味となっていますが、適期収穫を心掛けてください。

今月は冷風貯蔵庫の利用申込書を配布しています。冷風甘夏はMサイズ以上の集荷を行います。今年はいよいよ病が多発していますので、甘夏は1月に収穫を終え、3月にかいよう病の防除を実施することをお勧めします。また、ニューサマーの冷風入庫は後期落果や生理的スアがり、鳥獣害の被害の軽減に効果的です。冷風ニューサマーは5kgでの出荷で、市場からも高い評価を受けています。有利販売のために冷風貯蔵庫を有効に活用してください。

柑橘生態(令和2年10月29日現在 伊豆農業研究センター調べ)

表1 果実肥大

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
R2	60.8	52.8	115	91.9	72.7	126	62	52	119
平年	66.7	57.7	116	90.4	71.3	127	64	51.2	125
R1	63.8	55.9	114	87.3	70.5	124	61.2	49.1	125
H30	58.5	51.4	114	92.4	74.6	124	65.3	55.5	118

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
R2	78.5	71.7	110	67	57.2	117	70.6	50.9	138
平年	79.9	73.6	108	73.8	59.6	124	73.6	51.9	142
R1	77.2	73.1	106	78	68.3	114	68.7	50.6	136
H30	81.8	77.6	105	72.1	59	122	75.7	57.4	132

表2 果実品質 (令和2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 %
R2	9.3	1.1	9.7	1.67	8.8	2.63	8.7	2.5	9.4	1.73	10.1	1.99
平年	9.0	1.39	9.6	2.2	8.5	3.05	8.6	3.57	9.5	2.15	10.4	1.98
R1	9.6	1.39	9.7	2.48	8.5	3.21	8.4	2.74	9.8	2.23	12	2.18
H30	9.5	1.12	9.6	1.71	8.2	2.74	8.3	2.54	10.7	1.78	10.2	1.99

★収穫

今年度は着色は遅れているものの、油断して収穫遅れにならないように注意してください。収穫が遅れると浮き皮果の発生や過熟による貯蔵中の腐敗果の発生が多くなります。収穫適期を見極め、果実内容や着色の進んだものは、早急に収穫を行ってください。

青島温州

表年の樹、表面なりの有葉花や糖度が高い園地は浮き皮果となりやすいので7分着色以上になった果実から区分採取を行ってください。

ポンカン

分析を行い、酸1.0%以下(指定の収穫日)を目安に着色の良いものから収穫してください。収穫の際は、丁寧に2度切りを行い、高い所から落としたりして果実を傷つけないよう注意してください。収穫前の暖かい雨や寒波の襲来は果皮障害の発生が助長されます。気象状況に注意しながら年内には収穫を終わらせてください。

★予措

果実の呼吸を抑制し、貯蔵力の増加や腐敗果の減少、果実内容の向上などを目的に予措を行います。予措はコンテナに果実を7分目ほど入れ、風通しの良い日陰(湿度条件70~80%)において、1~2週間かけて行います。表3を参考に浮き皮の程度や品種により予措の程度(減量歩合)を調整してください。着色の程度、果実の大きさが揃っていると均一に予措を行うことができます。

表3 予措の程度

品 種	種 類	予措の程度
温 州	通常果	3%
	浮き皮(軽)	4%
	浮き皮(中)	5%
ポンカン	太田ポンカン	3%
	吉田ポンカン	5%
伊 予 柑	宮内・普通伊予柑	5%

★貯蔵

貯蔵にあたっては必ず温湿度計を設置し、庫内の温度、湿度を把握してください。温州、ポンカンでは温度4~6℃、湿度85%を目安に管理してください。過湿は予措戻りやスアがり、浮き皮を助長させます。逆に乾燥は萎びに繋がりがり、どちらも果実の商品価値を低下させるので注軸太果、厚皮果、大玉果はスアがりしやすいので区分貯蔵してください。

★病虫害防除

マデックEWの総使用回数は、1回となっております。日向夏で後期落果防止及びヘタ落ち防止の効果を期待する場合は2月に散布を行ってください。2回以上使用した場合、農業の安全使用基準違反となり受取りすることができなくなりますので十分に注意してください。

今年度は台風による傷が多く、腐敗果が多くなっています。安全使用基準を守り、収穫直前に腐敗防止剤の散布を確実に実施してください。

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ください。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ください。

表4 薬剤防除

時 期	品 種	対象病虫害	薬 剤 名	倍 率	安全使用基準
12月上旬~ 1月	柑橘全般 (温州以外)	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
12月~2月	甘夏・伊予柑・ネーブル・はるみ・日向夏等	後期落果防止	マデックEW	3,000	着色期~収穫前 収穫20日前-1回
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	—

★寒害対策

寒風害の対策として、樹体被覆・防風林の整備等を行って下さい。また、積雪があった場合は、凍結及び枝折れ防止のために速やかに雪を落としてください。

※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う！！