

# 「ピオーネ」に環状はく皮を行うと果肉の軟化や脱粒の危険性が高まる

表1 環状はく皮処理が「ピオーネ」の収穫時の果実品質に及ぼす影響（果粒軟化6週後収穫）

処理	年次	果皮色 (c.c.)	果粒重 (g)	糖度 (° Brix)	酸含量 (g/100ml)	果実硬度 <sup>z</sup> (ハンディヒット値)
環状はく皮	2018	6.9	18.0	18.6	0.53	44.0
無処理		6.6	20.9	18.7	0.48	55.9
環状はく皮	2019	7.8	16.4	17.2	0.56	37.2
無処理		6.6	18.5	17.3	0.54	48.4
ANOVA <sup>y</sup>						
処理		**	**	ns	—	**
年次		**	**	**	—	**

<sup>z</sup> 数値が高いほど硬いことを示す

<sup>y</sup> 二元配置分散分析により、\*\*は1%水準、\*は5%水準で有意差あり、nsは5%水準で有意差なし

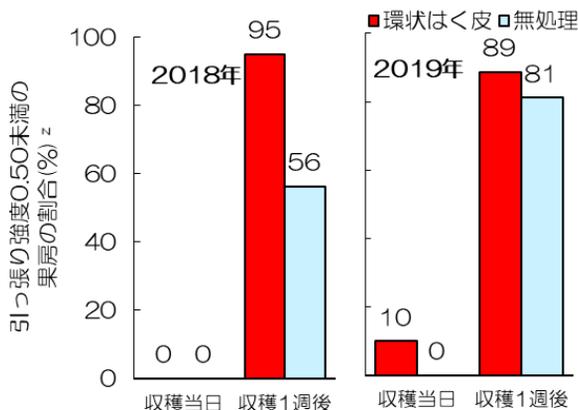


図1 環状はく皮処理が「ピオーネ」の果粒の引っ張り強度に及ぼす影響（果粒軟化6週後収穫）

<sup>z</sup> 0.50未満の果粒は明らかに脱粒しやすい

## 研究のねらい

近年、「ピオーネ」の着色不良が問題となっています。県外では環状はく皮による着色向上効果に関して報告されていますが、「ピオーネ」は脱粒しやすく、環状はく皮が脱粒を助長してしまう懸念があります。そこで、「ピオーネ」における環状はく皮処理が、果実品質に及ぼす影響を明らかにしました。

## 結果の概要

- 主枝の外周を約7mm幅で形成層に達するにはく皮したところ、初期の着色は早く進むものの、成熟期に近づくにつれてその差は小さくなる傾向でした（データ省略）。
- 収穫果の着色は無処理より優れるものの、糖度には差がなく、果粒は明らかに小さく、果肉が柔らかくなりました（表1）。
- 脱粒しやすさの目安である引っ張り強度0.50未満の果房の割合は、収穫当日は両区ともに低いものの、収穫1週間後は環状はく皮区の方が無処理より高い傾向でした（図1）。

## 留意点

岡山県で栽培される「ピオーネ」に対して環状はく皮を行うと、果実品質が低下することが明らかとなりました。着色促進には過度な大房化を避け、適正な着果量を遵守することが重要です。