

樹上越冬で甘味が増すカンキツ「はるか」

福岡県で育成された「はるか」は、「日向夏」の香りを持つ新しいカンキツです。果実の食味は、年明け前後ではさわやかですが、樹上で越冬することにより濃厚となります。

- 果実糖度は、1月から2月下旬まで樹上でも貯蔵庫内でも増加します（図1）。食味は、樹上で越冬したほうが良好です。
- 果実の凍結点は -4°C 前後です（図2）。一時的に -5°C 程度まで気温が下がっても、果皮や果肉への障害はほとんどありません。
- 樹上越冬によって、翌年の着花量が極端に少なくなることはありません（写真2）。



写真1 「はるか」の果実



写真2 翌年の着花状況

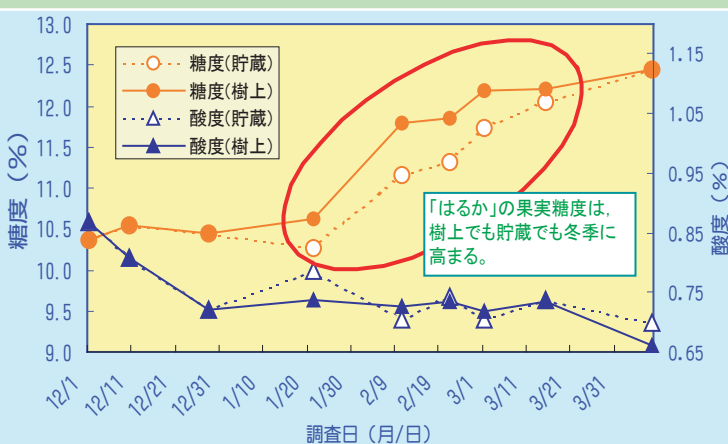


図1 「はるか」果実品質の推移
(貯蔵果実は2004/12/28に収穫)

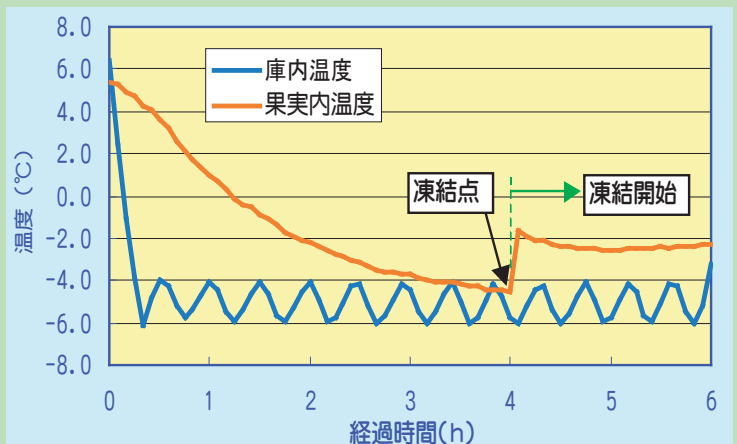


図2 庫内温度と「はるか」果実内温度の推移
(冷蔵庫内を 5°C → -5°C に設定)