

反射マルチによるカンキツ 「はれひめ」の品質向上技術

オレンジの香りを有し，12月上旬に出荷が可能な「はれひめ」は，9月上旬から収穫期までの反射マルチ処理により，果実糖度が約1度高まります。

- 9月に日照時間が長く，降水量が少ない年は，果実糖度が高くなります。
- 反射マルチによって降水を遮断し，受光量を増やすことにより，さらに美味しくなります。

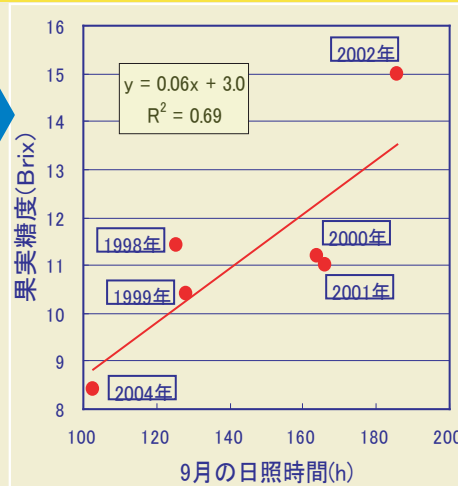


図1 9月の日照と「はれひめ」果実糖度の関係

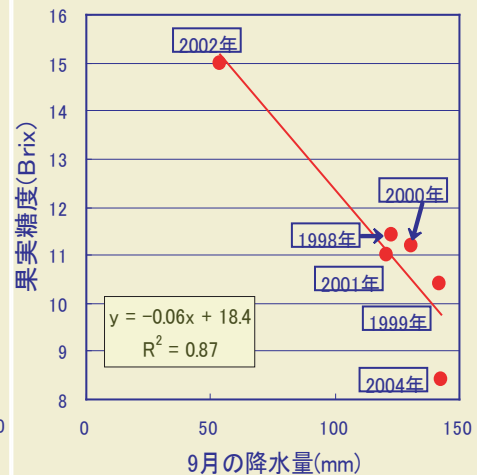


図2 9月の降水量と「はれひめ」果実糖度との関係



表1 反射マルチ処理が「はれひめ」の果実形質に及ぼす影響(2006年)

処理区	1果重(g)	糖度(° Brix)	酸度(%)	着色(a値)
反射マルチ区	159	13.5	0.90	21.8
無被覆区	163	12.1	0.76	17.8
t検定	ns	*	**	*

注) 反射マルチは，透湿性シートを用い，9月4日～収穫期(12月4日)まで実施。反射マルチのコストは，およそ18万円/10aです。

果実糖度が高まるだけでなく，酸度もやや下がりにくい
ため，濃厚な食味となります。また，着色も向上します。