

加温栽培カンキツ「大将季」の汚れ果症の発生抑制技術

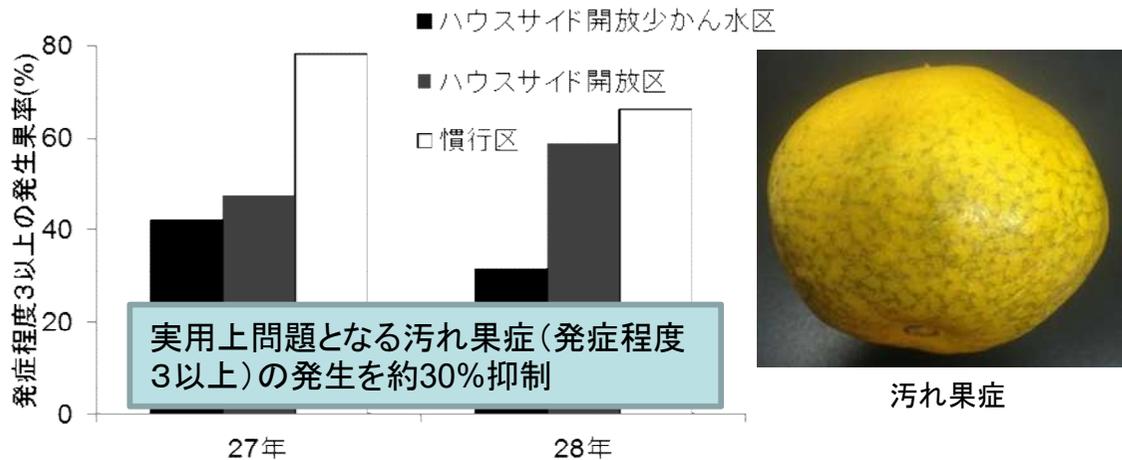
「大将季」の汚れ果症は、加温停止以降に、ハウスサイドを開放し、6～7月のかん水量を少なくすることで、汚れ果症を抑制

背景・目的

- ・加温栽培「大将季」では、汚れ果症の発生が問題となっている
- ・果実の濡れやハウス内湿度が疑われていることから、ハウス内環境の改善による技術開発が必要である

成果の内容

6月の加温停止時にハウスサイドの開放で汚れ果症を抑制
さらに6～7月のかん水を少なくすると抑制効果が大きくなる



実用上問題となる汚れ果症(発症程度3以上)の発生を約30%抑制



汚れ果症

	果皮色 (チャート値)	糖度 (° Brix)	クエン酸含量 (g/100ml)
ハウスサイド開放少かん水区	6.9	13.5	1.10
ハウスサイド開放区	6.9	13.1	1.01
慣行区	6.9	13.2	1.07

果実品質
には影響
しない

導入メリット

汚れ果症の発生が抑制されることにより、
果実の等級が高まる

出荷果実の約30%の等級が向上する
ことが見込まれる

生産量5t/10畝で試算すると、270千円の収益
の増加

※等級の高まりにより単価180円/kg向上で試算

汚れ果症に登録されている殺菌剤の散布により
さらに、汚れ果症の発生を抑制可能

期待される効果

加温栽培「大将季」における汚れ果症を抑制し、商品性の向上による収益向上が期待される

普及対象・範囲
県内加温栽培大将季栽培農家