

## イチジクのオイリングによる成熟促進

園芸試験場

### 1 取り上げた理由

イチジクは、着果位置によって成熟期が異なり、収穫が長期間にわたる。そのため、収穫作業の効率化や果実品質の均一化を目的として、成熟促進処理が行われている。そこで、宮城県の主要品種である「丸森在来種」に、成熟促進処理の一つであるオイリングを行って果実成熟に及ぼす影響について検討したところ、果実成熟が14～30日程度促進され、果実品質は無処理果実と同等かそれ以上の成果が得られたので普及技術とする。

### 2 普及技術

#### 1) オイリング方法

- a 市販のナタネ油、オリーブ油及びゴマ油のいずれかを用いる。
- b 処理時期は、1～3番果は露地栽培で頂芽展葉130日前後、無加温ハウス栽培で120日前後を目安とする。4～5番果は、1～3番果の1週間後に処理する。
- c オイリング方法は、小筆類や綿棒で、果頂部の目の部分にオイル一滴を塗布する。

#### 2) 対応品種

丸森在来種、ホワイトゼノア

### 3 利活用の留意点

- 1) 果実表面にオイルが付着すると、オイル付着部分が褐色に変色して商品価値が低下するので、多量のオイルを一度に塗布しない。
- 2) 4番果以上は、1～3番果と同時に処理しない。



図-1 オイリングが「丸森在来種」の果実成熟に及ぼす影響

(右:処理果実, 左:処理果実収穫当日の無処理果実)

( 問い合わせ先 : 園芸試験場栽培部 電話022-383-8132)

#### 4 背景となった主要な試験研究

- 1) 研究課題名及び研究期間 施設利用による特産的果樹の栽培技術確立・平成3～11年
- 2) 参考データ

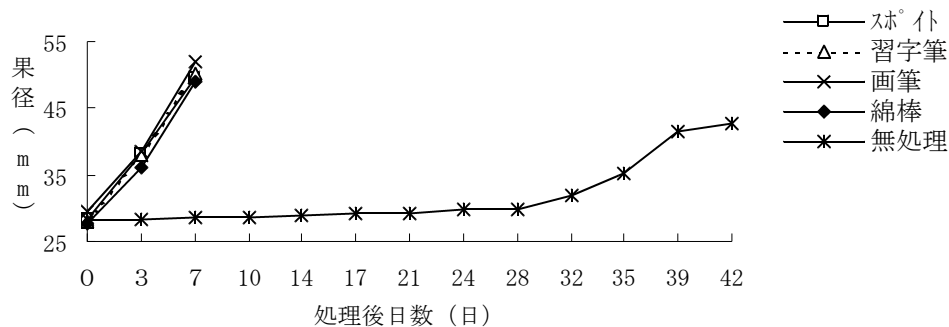


図-2 オイリングが丸森在来種の果実肥大に及ぼす影響 (1番果, 1999年8月23日処理)

表-1 オイリングが丸森在来種の成熟に及ぼす影響(1999年8月12日処理)

処理	番果					
	1	2	3	4	5	
収穫日 (月/日)	オイリング 無処理	8/20 9/28	8/21 9/26	8/20 9/28	9/11 9/26	9/14 10/ 5
成熟日数 (日)	オイリング 無処理	8.2* 46.5	9.0* 45.3	8.3* 47.0	29.7* 44.6	32.8* 54.4
果実横径 (mm)	オイリング 無処理	50.7* 43.8	52.2* 45.0	48.7NS 43.4	46.2* 42.5	47.0* 41.9
1果重 (g)	オイリング 無処理	63.3* 39.0	67.3* 42.1	62.4* 39.6	51.3* 37.4	52.6* 35.5
糖 度 (Brix)	オイリング 無処理	14.5* 12.4	14.4* 11.6	13.8NS 13.2	14.9* 12.6	15.0* 12.0

\* : 5%レベルで有意差有り

表-2 オイリングが丸森在来種の成熟に及ぼす影響(1999年8月19日処理)

処理	番果					
	1	2	3	4	5	
収穫日 (月/日)	オイリング 無処理	8/25 9/28	8/26 9/26	8/26 9/28	8/27 9/26	8/29 10/ 5
成熟日数 (日)	オイリング 無処理	6.3* 39.5	6.6* 38.3	7.2* 40.0	8.3* 37.6	9.9* 47.4
果実横径 (mm)	オイリング 無処理	50.5* 43.8	50.0* 45.0	48.6* 43.4	45.7* 42.5	40.4NS 41.9
1果重 (g)	オイリング 無処理	57.7* 39.0	58.8* 42.1	62.2* 39.6	54.3* 37.4	40.6NS 35.5
糖 度 (Brix)	オイリング 無処理	13.2NS 12.4	13.0* 11.6	13.0NS 13.2	12.3NS 12.6	11.8NS 12.0

\* : 5%レベルで有意差有り

- 3) 発表論文等

イチジクのオイリング処理における種類と処理方法, 第42回東北農業試験研究発表会, 園芸(果樹)部会-13, 1999

エスレルおよびオイリング処理がハウス栽培イチジクの果実成熟に及ぼす影響, 園芸学会東北支部平成11年度大会, 1999