

高品質化技術（裂果対策）

○裂果推移

9月上旬から10月中旬にかけて、果実の裂果が急激に増加します。9月中旬をピークに10月中旬を過ぎると裂果は終息し、11月に入ると裂果することはありません。



○土壌水分との関係性

土壌水分量は果実裂果の大きな要因の一つと考えられます。果実の生育ステージと土壌水分量関係から、ある時期に土壌水分が増えると果実裂果が激化すると考えられます。特に9月上旬から9月下旬までの果実肥大期後期に土壌水分が増加すると裂果が助長されます。その後は、土壌水分量に関わらず裂果は収まっていきます。

○裂果対策（灌水管理）

3月から7月については、日量3 tを4日間隔で灌水してください。8月下旬以降の灌水については、樹と天候の状態を見つ、日量1 tを4日間隔で灌水してください。11月からは、樹の状態を見つつ樹勢回復のため徐々に灌水量を増やしてください。灌水量を減らし、土壌水分量による裂果を防ぎましょう。

高品質化技術（CO₂施用）

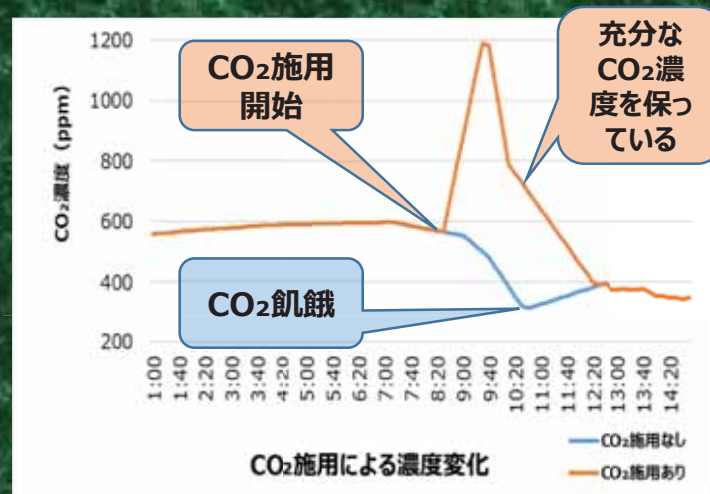
○目的

高品質化を目的として、ハウスのビニール被覆後（11月～1月）CO₂（光合成に必要な要素）の施用を行います。本来のハウスでは、日中のCO₂濃度が400ppm前後で夜間になると徐々にCO₂濃度が高まり450～600ppmまで上昇します。しかし、冬の締め切られたハウスでは、CO₂の供給が追いつかず、午前中に1～2時間ほどCO₂濃度が極端に減少して、光合成が制限されてしまいます。そこでCO₂が不足する時間にCO₂を施用することでCO₂飢餓をなくし、光合成が効率的に進む環境を作ります。

○施用による効果

光合成が効率的に進むことで、養分の合成が促進されます。樹体内での貯蔵養分の蓄積が進み、以下の効果があると考えられます。

- ①果実品質の向上
- ②樹勢の向上・安定
- ③早期成熟



食味評価

○食味アンケート

三重県産あすみと外国産ネーブルの試食アンケートを実施し、甘味、酸味、香りなどを54名の消費者にアンケート調査を行いました。

○甘味・酸味

外国産ネーブルと比較してあすみは、甘味が強く、酸味もあるため、「味が濃い」「甘いがすっきりしている」などの回答が多く集まりました。グラフからも甘味が強く酸味もあることが見て取れます。

○香りなど

香りは、ネーブルに近いようで、どちらもいい香りという意見が多く出ました。また、食感面では食べると口の中で溶けるようという意見がありました。総合的評価でも、約83%の方が「良い」と回答しており、「良くない」「あまりよくない」という回答はありませんでした。

三重県産あすみ



外国産ネーブル



ハウスあすみの市場評価

-荷受けさんからのご意見-

名古屋、大阪、東京、県内の4市場

○食味について

糖度が高く食味は非常に良い。
食味がよく、百貨店でもすぐに売れた。

○皮・種について

皮がむきにくく（内皮が薄いため破れて果汁が飛び出る）、種があるため、バイヤー、消費者から敬遠される可能性がある。

○価格・販売について

1月中は競合品目が無いため、問題なく売れる。2月に入るとせとか等競合するため価格検討が必要。

果実専門店などの高売価でも販売できる売り先への案内ができそう。量販店では価格的に難しい。

○総合評価

サンプルの仲卸試食評価は非常によかった。糖度は高いので、店頭試食できれば、必ず売れる商品。美味しさをどんどん周知しないといけない。

着色良く、皮もきれい、玉張りもある。他県産「せとか」と比較して品質が良い。この品質を維持できれば、売れる商材である。

食味良く、品質も良いため、価格帯とのバランスもあるが、今後売れる商材である。引き続き作って欲しい。

棚持ちもいいので、輸出向け果実としてよいかもしれない。



November



December



March



May

ハウスあすみ栽培マニュアル 三重南紀版2021

編集 三重県紀州地域農業改良普及センター
〒519-4393
三重県熊野市井戸町371
TEL 0597-89-6126
FAX 0597-89-6138

事業名 新品種・新技術確立支援事業

criu