

# シナノドルチェ収穫出荷講習会資料

令和6年9月

J Aグリーン長野営農販売部

## 1. 生育状況

本年の生育状況は、昨年並みから2日程度遅い状況。

熟期がかなりバラついているように見える。また、7月の高温により日焼け果が多く散見されている。病害虫では、園によって吸害とシナノリップ等にシンクイムシの被害が散見される。

## 2. 収穫適期の判断、目安

早採り果は、酸味が強く食味が劣るので、適期収穫を行う。

また、過熟になるとツル元から軟質となるので、注意して収穫する。適熟果の期間が短い。

### 1. 適熟品の品質基準

- 1) 糖度：14度以上
- 2) 食味：とにかく食べてみて、これならというものを収穫・出荷する。  
(食べられる・・・と美味しいは違うので注意する)

### 2. 収穫目安

- 1) 満開後130～135日以降。平坦地で9月5～9日頃から目安。
- 2) 赤く着色している果実からが基本だが、「熟度優先」で収穫する。  
赤道面より下の地色が抜けてから出荷して下さい。

### 3. 注意点

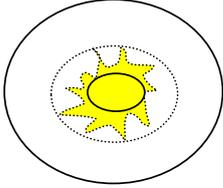
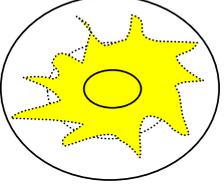
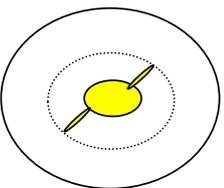
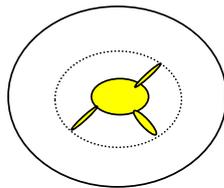
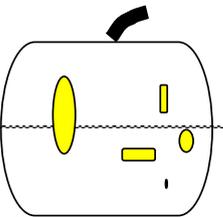
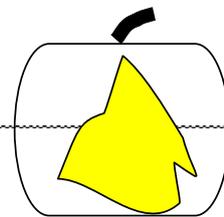
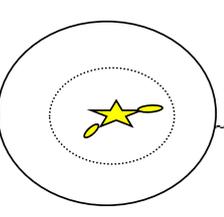
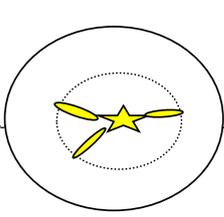
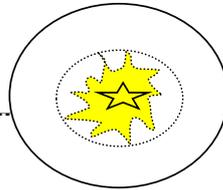
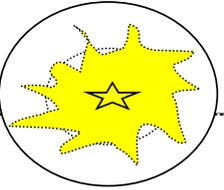
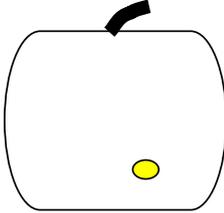
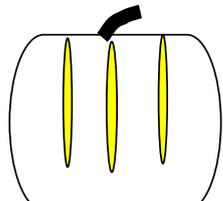
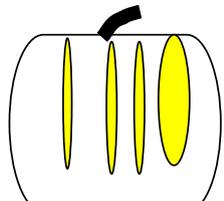
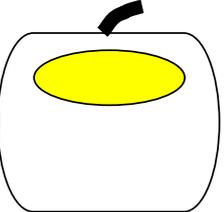
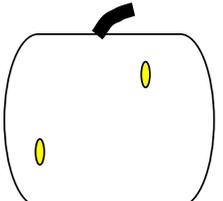
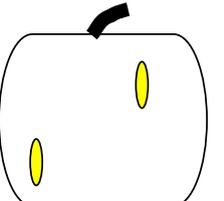
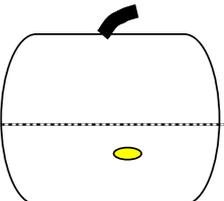
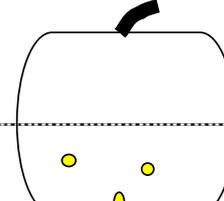
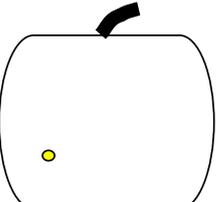
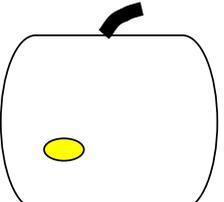
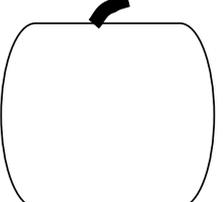
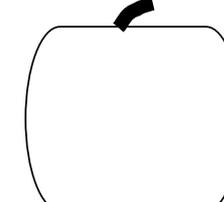
- 1) 酸味が抜けて食味の良いものから、2～3回分けて収穫する。
- 2) 平坦地では着色の進行は遅いが、酸味・硬度の低下が早いので留意する。
- 3) 山間地では着色の進行は早いが、酸味の低下が遅れるので十分に食味をのせて収穫する。
- 4) 心カビの発生があると早く熟す。
- 5) 収穫が遅れるとツル元からボケる(粉粉する)
- 6) わい化樹と普通樹では熟期に差が出る。

## 3. 荷受

◆各センター・共選所の計画通りとする。

## 4. 出荷基準

- 1) 普通(生果)出荷 ⇒ 220g(50玉)以上を出荷する。
- 2) オープン箱出荷 ⇒ 別紙参照。

症状	生果用出荷	オープン箱出荷	症状	生果用出荷	オープン箱出荷
つるサビ	 真上から見て、40%以内。肩から流れでない。僅かなすじ状はよい。	 左記以上で、生食できる。真上から見て、赤みがある。	ツル割れ	 すじ2本で軽微なもの。2mm程度は1本。極端に、深くない。また、内部裂果ない。	 肩より内に収まっており、幅3mm2ヶ。幅2mm。極端に、深くない。また、内部裂果ない。
胴サビ	 平滑で散在している。凸凹状は、直径1cm以内。塊りは、500玉以内。	 左記以上で、生食できる。	尻割れ	 尻の中で収まっており、幅2mm2本。	 尻まで上がっており幅2mm程度は4本、幅3mm程度は3本。
尻サビ	 真下から見て、がくあ部(尻)以内。胴まで流れ出でるものは、胴サビとして判断。	 左記以上で、生食できる。	日焼け	 淡桃色で1円玉程度。腐れの心配のない。	左記に準じる
スジサビ	 細いもの3本。太いもの1本。	 左記以外で、生食できる。	オレンジ色日焼け	 真横から見て、面30%以内。極端に濃くなく、果肉がポコポコしていない。腐れの心配のない。	左記に準じる
枝スレ・キズ	 全体で2ヶ。赤道上部1ヶ。10mm程度で、生でない。	 全体で3ヶ。20mm程度で、生でない。	カメムシ・セミ	 カメムシ: 赤道下部で1ヶまで セミ: ないもの	 カメムシ: 赤道下部で3ヶまで セミ: 赤道下部1ヶまで。
打撲	 小指の頭程度。褐変していない、腐れの心配のない。	 人差し指の頭程度。褐変していない、腐れの心配のない。	生理障害	 ビタービット、ジョナサンスポットないもの。ただし、コルクスポットは、1ヶ。	 ビタービット、ジョナサンスポットないもの。ただし、コルクスポットは、2ヶ。

※腐敗等の病害、シンクイムシ類等の虫害は、不可。