

サンつがるの収穫及び出荷目揃い会資料

令和6年8月

J Aグリーン長野営農販売部

1. 生育状況

肥大調査によると、果実肥大は平年並み程度となっている。梅雨明け以降、高温が続き、日焼果の発生が目立つ。

防雹、夜蛾、鳥害対策も含め、多目的ネット等を利用し、対策を実施する。
適期収穫の徹底を図る。

2. 収穫

1. 適熟品の品質基準

- 1) 糖度：11度以上
- 2) ヨード反応：3.5以下
- 3) 硬度：16ポイント以下
- 4) 食味：澱粉臭がなく食味良好なもの。果汁が適度にあって酸味を強く感じないもの。

2. 収穫目安

- 1) 満開後115日以降。平坦地で8月13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。
(着色条件：①夜温18℃(20℃)以下 ②果実糖分11度(10度)以上)
※糖度より温度が優先する。

3. 注意点

“着色の悪い”つがるは商品的魅力がなく、“ボケた”つがるは商品的価値がない！！

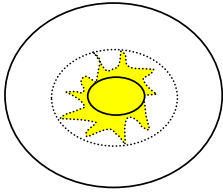
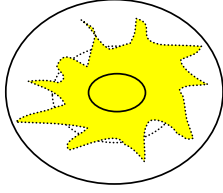
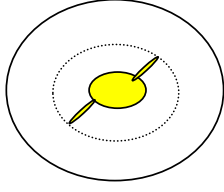
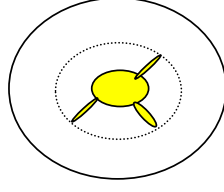
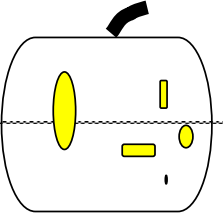
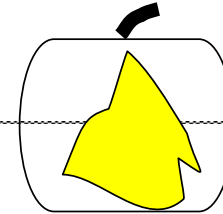
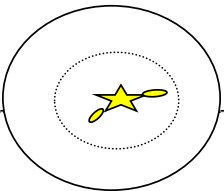
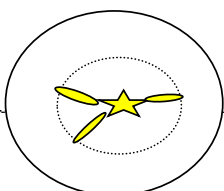
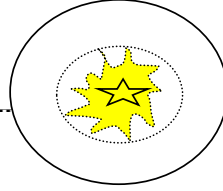
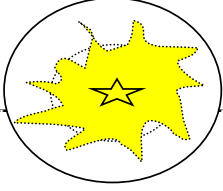
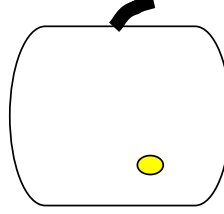
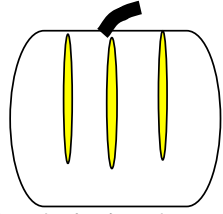
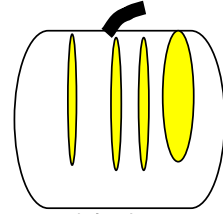
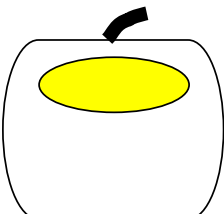
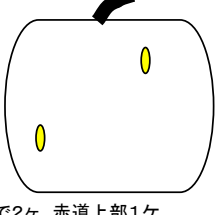
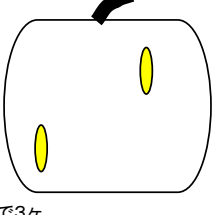
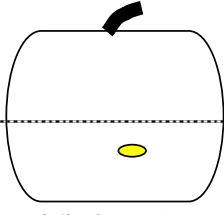
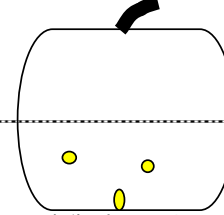
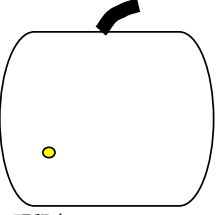
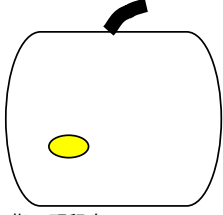
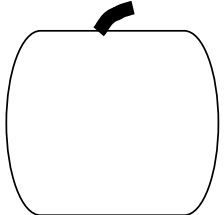
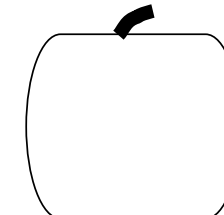
- 1) まとまった収穫できる品種ではない。適熟な果実から収穫をする。
 - ①早採りと収穫遅れに注意。
 - ②着色が悪くとも。熟度を優先し収穫する！尻部に黄味が入る前(青味のあるうち)。基本は、複数回に分けて収穫する。
 - ③収穫は、果実温が低い朝にし、収穫後は、風通しの良い日陰で保管し、早めに出荷する。
- 2) 心カビ果は絶対に混入させない。
 - ①早期に地色が抜け、鮮やかな着色に見えるものは試し切りを行って心カビの有無を確認する。
収穫期では、判断が難しい。

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(46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んは、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、果肉がボコボコしていない。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。褐変してない、腐れの心配のない。	 人差し指の頭程度。褐変してない、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。