

紅玉の収穫及び出荷目揃い会資料

令和6年9月

JA 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おり、樹の樹勢によっても熟期にバラつきがみられる。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すぎ、逆に遅れるとジョナサンスポットや茶星などの生理障害が発生しやすいので注意する。(カルシウム不足・着果不足)

1. 適熟品の品質基準

- 1) 糖度：13～14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140～155日以降。平坦地で9月16～21日頃から目安。

3. 注意点

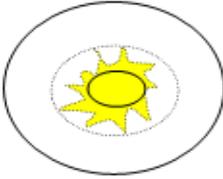
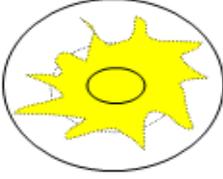
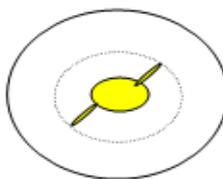
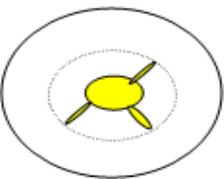
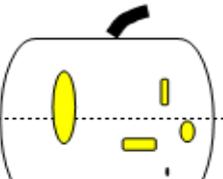
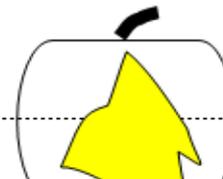
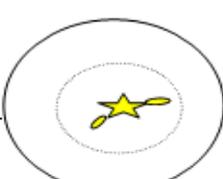
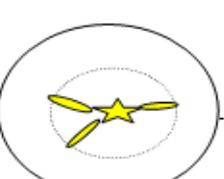
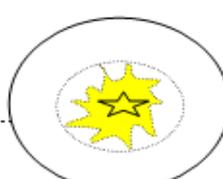
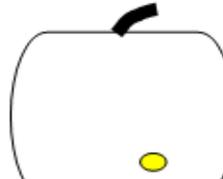
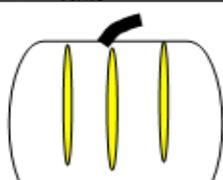
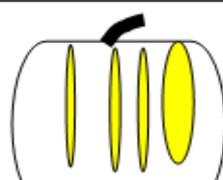
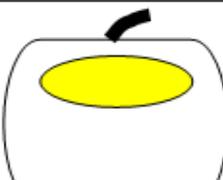
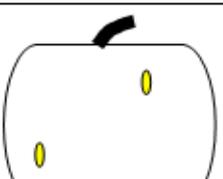
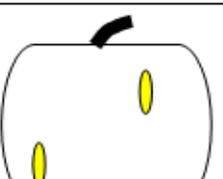
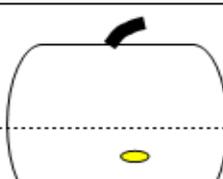
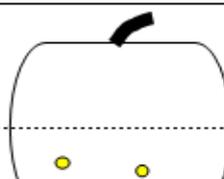
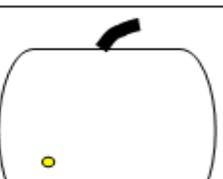
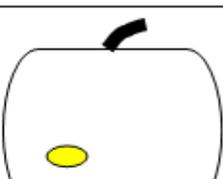
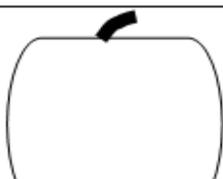
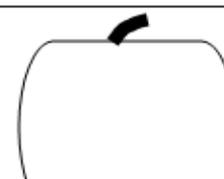
- 1) 収穫したときに果実が軽く感じられるものは内部褐変果の心配があるので注意する。
- 2) 日当たりの良すぎる所は内部褐変しやすい。1番採りで注意。
- 3) 玉肥大が良い場合は軟化しやすいので注意し、適期収穫をはかる。

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 ⇒ 155g(56玉)以上を出荷する。
- 2) オープン箱出荷 ⇒ 別紙参照。
- 3) 加工関係 ⇒ 各流通センター・共選所による

| 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視度は1本。桃端に、深くない。また、内部裂果ない。 |  肩より内に収まっており、横2mm2ヶ、縦2mm、桃端に、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。線りは、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、横2mm2本。 |  尻まで上がっており、横2mm視度は4本、縦2mm視度は2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 |  淡黄色で1円玉視度、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20%以内。桃端に濃くなく、果肉がボロボロしていない。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。 |

②規格外 過熟・未熟・病虫害(シンクイ・ヤガ・炭そ病等)

その他(農薬の汚れ等)・ジョナサンスポット