

---

[成果情報名] イチジク果実への袋掛けによるスリップス被害と腐敗果発生の防止

[要約] イチジクで果実横径20mm前後の幼果に、通気性のある透明のポリプロピレン製の袋掛けを行うとスリップス被害を防止できる。さらに収穫期まで袋を残すと、雑菌を媒介するショウジョウバエなどの果実への接触を防止できるため、収穫時及び貯蔵後の腐敗果の発生を抑制できる。

[キーワード] イチジク、袋掛け、スリップス、腐敗果防止

[担当部署] 豊前分場・果樹チーム

[連絡先] 0930-23-0163

[対象作目] 果樹

[専門項目] 栽培

[成果分類] 技術改良

---

[背景・ねらい]

イチジク「柵井ドーフィン」では、近年スリップス被害の多発により収穫前半の多くの果実が出荷できていない。また、果頂部の裂開の大きい「蓬莱柿」では収穫適期の果実へショウジョウバエなどが接触し黒かび病や酵母腐敗果病菌を媒介することにより腐敗果が多発している。特に、これらの果実を混入したまま市場に出荷した場合には、産地の信用を損ない販売単価を下げる要因になっている。

そこで、果実に袋掛けを行い、スリップス被害を防止するとともにショウジョウバエなどの接触を防止して腐敗果の発生を抑制する。

[成果の内容・特徴]

1. 袋は通気性のある透明のポリプロピレン製で、大きさは縦16cm、横23cmである（図1）。
2. 「柵井ドーフィン」では果実の大きさが横径20mm前後の時期に袋を掛けることにより、スリップス被害を防止できる。袋は収穫期まで残しても、袋を掛けない場合と比較して果実品質に差はなく、キズ果が減少する（表1、一部データ略）
3. 「蓬莱柿」では7月下旬から収穫期まで袋を掛けることにより、ショウジョウバエなどの接触がなくなり腐敗果が発生しなくなるとともに果実が大きくなる（表2）。
4. 「蓬莱柿」では7月下旬から収穫期まで袋を掛けることにより、低温貯蔵後の腐敗果が発生しにくくなる（表3）。

[成果の活用面・留意点]

1. イチジク果実に袋を掛ける場合には、枝掛けとする。
2. 収穫後も果実を袋に入れたまま出荷すると袋内湿度が高くなり、カビの発生を助長する場合があるので、袋を外して出荷する。

[具体的データ]

表1 「柵井ドーフィン」袋掛け処理とスリップス被害状況及び果実品質(平成16年)

処理区	調査 果数	被害程度別の発生果数					被害 果率 %	果重 g	着色 割合 %	糖度 Brix
		0	1	2	3	4				
	果	果	果	果	果	果				
袋掛け	25	25	0	0	0	0	0	73	80	14.4
無処理	22	7	9	2	4	0	69	74	72	14.0

注) 1. 袋掛け時期は6月23日で、果実の横径が10~30mmの果実に袋を掛け、収穫まで袋を残した。  
2. スリップス被害は収穫後の果実を割って内部の褐変程度で判定(被害程度0:無し, 1:軽微な褐変, 2:1/2以下褐変, 3:1/2以上褐変, 4:黒変)。

表2 「蓬莱柿」の袋掛け処理と腐敗果数及び果実品質(平成17年)

処理区	調査 果数	腐敗 果数	腐敗 果率 %	シヨウジヨウ バエ類の数 頭/果	果重 g	着色 割合 %	糖度 Brix
	果	果	%	頭/果	g	%	Brix
袋掛け	28	0	0	0	86	46	15.2
無処理	70	10	14	0.3	67	36	14.8

注) 1. 袋掛け時期は7月下旬で、収穫まで袋を残した。  
2. 収穫日は9月4日で、果実重と着色割合は正常果を、糖度は5果のみ調査。

表3 「蓬莱柿」の袋掛け処理と貯蔵後の腐敗(平成17年)

処理区	調査 果数	腐敗 果数	腐敗 果率 %
	果	果	%
袋掛け	23	0	0
無処理	60	10	17

注) 1. 袋掛け時期は7月下旬で、収穫まで袋を残した。  
2. 9月4日に収穫した果実を5℃で6日貯蔵した後に、果頂部にカビの発生したものや水浸状になったものを腐敗果とした。



図1 イチジクの袋掛け

[その他]

研究課題名：大果・良食味品種の育成

予算区分：経常

研究期間：平成17年度(平成16~17年)

研究担当者：野方 仁、栗村光男