

カキ「太秋」の収穫後の軟化果発生に及ぼすフジコナ

カイガラムシの影響

○杉浦直幸・吉田達雄¹⁾・吉田麻里子・飛野敏明¹⁾・榎 英雄（熊本農研セ果樹研・¹⁾熊本保環研）

カキ「太秋」では、収穫初期の成熟果で早期軟化することが多く、これまで生理的・物理的要因の関与などが指摘されてきた。一方、フジコナカイガラムシ（以下、フジコナ）の影響については、定量的な評価がなされてこなかった。そこで、収穫したフジコナ寄生果と未寄生果を用いて早期軟化（収穫後 10 日以内に軟化した果実）とエチレン発生量との関係を調べ、早期軟化を助長する要因を検討した。2009 年の試験ではフジコナ寄生果の方が未寄生果よりも早く軟化する傾向があったものの、2010 年では処理間に差はなかった。2010 年の果実を水素化炎イオン化検出器付きガスクロマトグラフ（GC-FID）を用いて分析した結果、エチレン発生と早期軟化は強く関与しており、フジコナの寄生でエチレンは発生し軟化が促進される例もあるが、フジコナ寄生果と未寄生果のエチレン発生量の間には有意な差が見られないことが多く、大きな要因ではない傾向が示された。一方、収穫初期の果皮色差（同一果実の果梗部と果頂部との着色差）が大きい果実ほどエチレン発生量が多く軟化しやすい傾向が見られ、早期軟化の発生には収穫時の果皮色差が指標の一つになることが考えられた。今後、収穫初期に見られる果皮色差の大きい果実が、どのような栽培条件下、収穫条件下で発生するのかを解明する必要があると思われる。