



富山県

ラズベリー熟度判定用カラーチャートを用いた収穫基準 富山県農林水産総合技術センター 園芸研究所 果樹研究センター

1. 背景とねらい

富山県内のラズベリーは、市場出荷時の生鮮果実(生果)出荷率が50%以下と低く、この原因として、熟度判定のための客観的指標がなく、生産者による判定のばらつきが大きいことが挙げられます。そこで、現場での収穫精度を高めるため、収穫時の果皮色と果実品質との関係を解明し、果実熟度を判定するカラーチャートを作成し、生鮮果実出荷に対応した収穫基準(*)を確立しました。

* 生鮮果実出荷に対応した収穫基準

- ① 果托を取り除いて出荷すること
- ② 実需者が果実を使用する際(収穫後、冷蔵2日後)の果皮色は朱色～濃赤色(ラズベリー熟度判定用カラーチャートで5以上)であること
- ③ ドリップ(果汁の漏れ)や実崩れがないこと

2. 成果の内容

ラズベリー果実の熟度を外観から判定できる専用カラーチャートを開発しました。ラズベリー熟度判定用カラーチャートは果実画像を利用した判定指標であり、生鮮果実出荷に対応した収穫適期のカラーチャート指数は、‘グレンアンプル’では3～5、‘スキーナ’および‘ヒンボートップ’では3～4です。

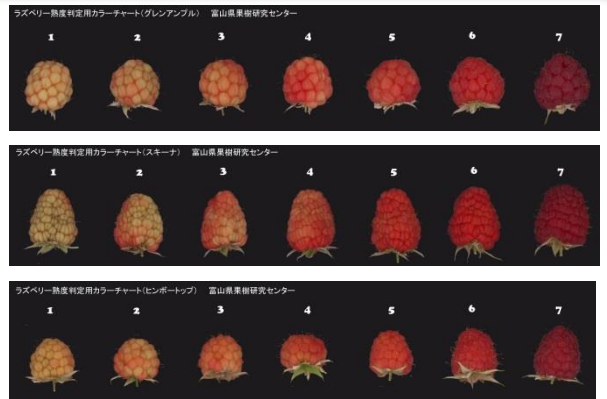


図 ラズベリー熟度判定用カラーチャート

表 ラズベリー熟度判定用カラーチャート果皮色指数別の果実品質 (2016年)

品種	収穫時果皮色 CC指数 ²	収穫時の果実品質					5℃冷蔵2日後の果実品質					生果での商品性 1無し 2低い 3有り	備考	
		果托の外れやすさ 1難 2やや難 3易	小核果の崩れ (果托を外す時) 1崩れる 2一部崩れる 3崩れない	果肉の硬さ 1軟 2中 3硬	食味 1悪い 2普通 3良い	ドリップ 有無	冷蔵後果皮色 CC指数 ²	果托の外れやすさ 1難 2やや難 3易	小核果の崩れ (果托を外す時) 1崩れる 2一部崩れる 3崩れない	果肉の硬さ 1軟 2普通 3硬	食味 1悪い 2普通 3良い			ドリップ 有無
グレンアンプル	1 ²	1.0	1.0	3.0	1.0	無	1.9	2.0	2.3	3.0	1.0	無	1.0	青臭い、酸味強い
	2 ²	1.7	1.5	3.0	1.0	無	3.7	2.0	2.8	3.0	1.0	無	2.0	酸味強い
	3	2.7	2.3	2.7	1.5	無	6.0	-	-	2.0	2.0	無	3.0	
	4	2.7	2.6	2.0	2.0	無	7.0	-	-	2.0	2.5	無	3.0	
	5	2.9	2.5	2.0	2.5	無	7.0	-	-	2.0	2.0	無	3.0	
	6	3.0	2.7	1.0	3.0	無	7<	-	-	1.0	3.0	有	1.0	
	7	3.0	2.9	1.0	3.0	有	-	-	-	-	-	-	-	
スキーナ	1 ²	1.0	1.0	3.0	1.0	無	2.0	1.0	1.0	3.0	1.0	無	1.0	青臭い、酸味強い
	2 ²	1.3	1.4	3.0	1.0	無	2.9	1.7	2.2	2.0	1.0	無	1.0	酸味強い
	3	3.0	2.5	2.7	1.5	無	5.2	-	-	2.5	1.5	無	3.0	
	4	3.0	2.9	2.0	2.5	無	6.2	-	-	2.5	2.0	無	3.0	
	5	3.0	3.0	2.0	3.0	無	7<	-	-	1.5	2.0	有	2.0	
	6	3.0	3.0	1.3	3.0	有	7<	-	-	-	-	-	-	
	7	3.0	3.0	1.0	3.0	有	-	-	-	-	-	-	-	
ヒンボートップ 夏果	1 ²	1.0	1.0	3.0	1.0	無	1.7	1.0	1.0	3.0	1.0	無	1.0	青臭い、酸味強い
	2	2.3	2.1	3.0	1.0	無	4.7	-	-	2.0	2.0	無	2.3	酸味強い
	3	3.0	3.0	2.0	3.0	無	5.5	-	-	2.0	2.0	無	3.0	
	4	3.0	3.0	2.0	3.0	無	6.5	-	-	2.0	3.0	無	3.0	
	5	3.0	3.0	2.0	3.0	無	7.0	-	-	1.8	3.0	有	2.7	
	6	3.0	3.0	1.0	3.0	無	7<	-	-	1.0	3.0	有	1.0	
	7	3.0	2.9	1.0	3.0	有	-	-	-	-	-	-	-	

²ラズベリー熟度判定用カラーチャートの果皮色指数値。

²上付き文字y付は果托付きで、その他は果托を外して冷蔵した。

3. 成果の活用

ラズベリーの収穫適期判定および調整・出荷時の品質管理に活用できます。

