

## [成果情報名]新しい肉質のモモ「甲斐トウ果 17」の収穫適期の把握と収穫期の果実の特徴

[要約]モモ「甲斐トウ果 17」は地色が概ね抜けたところが収穫の目安となり、果実硬度で見ると 2.5kg を下回ったところからとなるが、弾力はほとんどない。収穫期の果実は強く握っても押し傷がつきにくい。

[担当]山梨県果樹試験場・育種部・落葉果樹育種科・新谷勝広

[分類]技術・普及

---

### [背景・ねらい]

モモ新品種「甲斐トウ果 17」は、これまでのモモとは違う新しい肉質で、日持ち性も良く生産者や市場関係者からの期待も大きい。今後、オリジナル品種として県内への普及も本格的に行っていく予定である。しかし、本品種は、これまでになく肉質で、既存品種のように果実の弾力を目安にした収穫が難しい。そこで、本品種に適した収穫期の指標を明らかにし、収穫の適期を把握するとともに、成熟果の特徴について明らかにする。

### [成果の内容・特徴]

1. 「甲斐トウ果 17」は地色の抜けを収穫の目安とし、概ね地色が抜けた頃が収穫期となる。なお、そのときの果実硬度は 2.5kg をやや下回った程度である（図 1、2）。
2. 果実硬度が 2.5kg 程度になっても既存品種のような弾力はなく、果実の弾力を目安に収穫することは難しい。
3. 果実の果頂部と赤道部には押し傷は発生せず、手で強く握って収穫しても商品性は低下しない（図 3、表 1）。しかし、果梗部にはわずかに押し傷が発生するため、収穫時の枝の押し傷には既存品種同様に注意する。
4. 落下試験の結果、50cm 程度の高さから果実を落下させても果実外観の異常や果肉褐変は発生しない（図 4、表 2）。

### [成果の活用上の留意点]

1. 流通・販売等においては既存の普通モモと区別した対応が必要となる。
2. 収穫始めから 10 日程度は収穫が可能である。
3. それ以上長期間樹上におくと、果肉内の紅色素や褐変が増加し、また、樹勢低下を招くおそれがあるため、遅もぎにならないように注意する。
4. 「おどろき」など軟化しない硬肉モモも「甲斐トウ果 17」と同様の性質を持つ（データ省略）。

### [期待される効果]

1. 押し傷がつきにくいいため、モモの収穫に慣れていない人でも収穫できる。

「具体的データ」

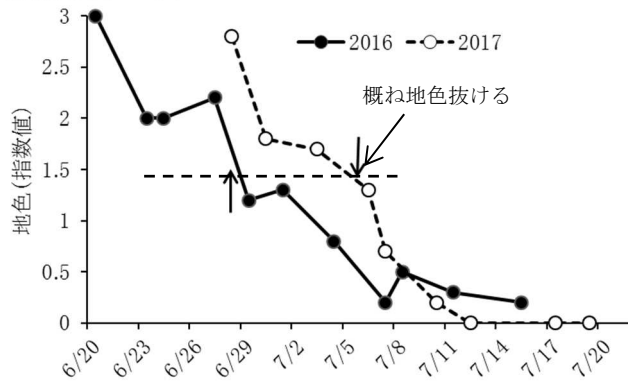


図1 「甲斐トウ果17」の地色の推移

矢印は各年の収穫始めを示す

地色：0（緑色なし）～3（緑色）

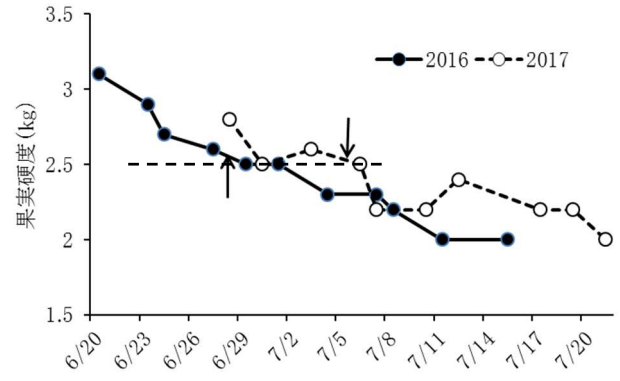


図2 「甲斐トウ果17」の果実硬度の推移

表1 押し傷の部位別発生程度(2017)

供試品種	処理5日後の押し傷発生程度		
	果頂部	赤道部	果梗部
甲斐トウ果17	0.0	0.0	1.0
あかつき	0.7	1.9	2.0

発生程度:0(なし)、1(水浸化)、2(褐色化)、3(黒化)

商品性低下

両品種とも供試果実の硬度は2.0～2.5kgで供試果実数は10果



図3 押し傷試験方法

先端が丸型の硬度計で2.0kgの強さで5秒間押しつけ、室温（25℃）で保存した。

表2 落果処理5日後の果実品質(2017)

供試品種	外観変形果率 <sup>2)</sup>	果肉褐変果率 <sup>1)</sup>
	(%)	(%)
甲斐トウ果17	0.0	0.0
あかつき	70.0	100.0

<sup>2)</sup> 落果処理により外観が変形した果実の割合

<sup>1)</sup> 落果処理により衝撃部位の内部が褐変した果実の割合

両品種とも供試果実の硬度は2.0～2.5kgで供試果実数は10果



図4 落下試験方法

50cmの高さから木製テーブルの上に果実を落下させ、室温（25℃）で保存した。

「その他」

研究課題名：県産果実の東南アジア輸出促進技術の確立

予算区分：国委「革新的技術開発・緊急展開事業（うち先導プロジェクト）」

研究期間：2016～2020年度

研究担当者：新谷勝広、秋山友了、太田佳宏