

もも栽培情報 第6号

令和7年7月14日
J A ア ル プ ス
富山県富山農林振興センター

1 概況

園芸研究所果樹研究センターの調査では、7月7日（満開83日後）の「あかつき」の果実横径は60.9mmで前年、平年並みとなっています（前年比97、平年比99）。

また、「あかつき」の収穫開始は、7月22～25日頃と予測されています。

2 収穫適期の判定

収穫の適期は、果実の色（地色）、形や硬さ、食味などを総合的に判断して行います。未熟な果実は、糖度が低く、食味が劣ります。収穫遅れの果実は、果肉が軟化し、日持ち日数が短くなり、みつ症による果肉褐変も多発します。こまめに果実の成熟状況を確認し、適期収穫に努めてください。

（1）成熟が早い部位

主枝・亜主枝の日当たりの良い部分から収穫する（図1）。

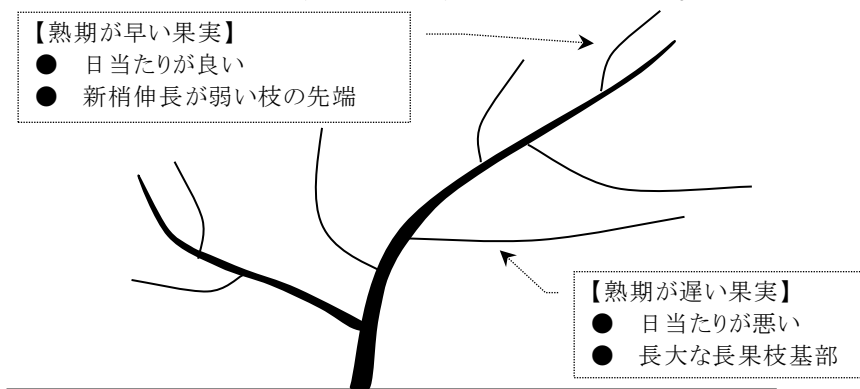


図1 部位による熟期の違い

（2）収穫適期の判定方法

ア 地色（着色していない部分の色）

果実の着色程度ではなく、地色を基準に収穫時期を判断する。果梗部周辺の緑色の地色が、淡い黄緑色になった時期が適熟である。なお、県果樹研究センターが開発した「モモ「白肉桃（あかつき）地色カラーチャート 2013」の指数2～5が適熟果の目安である（図2、指数1は未熟果、指数6は過熟果であり、選別作業の際の目安とする）。

果梗部分が見にくい場合は、果実全体の着色していない部分の緑色が抜けているかどうかで判断する（写真1）。

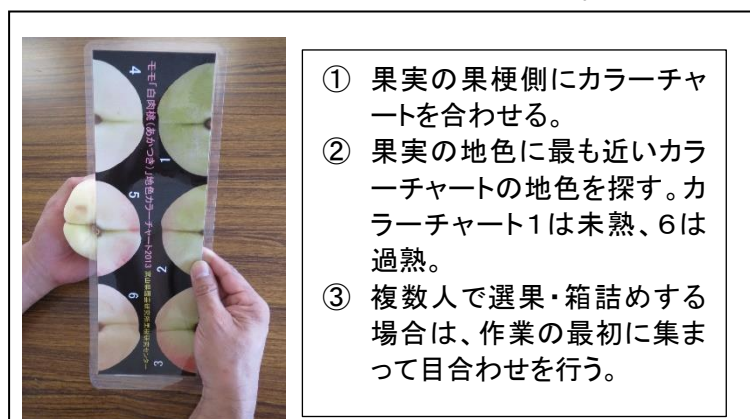


図2 地色カラーチャートの使用方法



写真1 やや未熟（緑色が残る）

イ サイズと果実の形

ももは、成熟直前（成熟 10～7 日前）に急激に肥大し、品種固有の大きさに至る。果実が十分な大きさに肥大する時期を確認し、収穫時期を判断する。

未熟果実は果実が小さく先が尖っており（写真 2）、適熟果は果頂部から見た果形は丸く、果頂部も窪んでくる（写真 3）。



写真2 未熟果(小さく、果頂部の先が尖っている)



写真3 適熟果(丸く、果頂部が窪んでいる)

ウ 硬さ・手触り

果梗部周辺の肩部分が先熟するので、肩部分の軟化程度を基準に判断する。なお、生理障害果（みつ症、水浸果）は果肉硬度2.0kgを下回ると発生が多くなるので注意する。

もも表面の毛が、手で触って立っている（チクチクする）場合は、未熟な果実の傾向がある。

エ 試食

ア～ウを総合的に判断し収穫時期を決定するが、気象条件により果肉先熟の年もあるので、必ず試食を行い、収穫時期を判断する。

【収穫適期判定のポイント】

- ①主枝や亜主枝の先の日が良く当たる部分から収穫期に入る。
- ②果皮の地色が淡い黄緑色になった時期が収穫の目安である。
- ③果実は収穫前に急に大きくなるので、品種の大きさを把握する。
- ④収穫時期が近づくと果形が丸くなり、果頂部が窪む。
- ⑤必ず試食を行い、味を確かめる。

（3）収穫上の留意点

- ・収穫が遅れると、みつ症等による果肉褐変（写真 4）が発生しやすくなるので、取り遅れに注意する。
- ・極端に早く熟する果実は、核割れ果の可能性が高いので、必ず試食し、味を確認する。
- ・収穫の適期は、園地や樹勢（樹勢が弱いと早くなる）等によっても異なるので、品種ごとに試し採りし、早採りや採り遅れにならないように注意する。



写真4 みつ症による果肉褐変

(参考)品種別の果実重、糖度、特徴

品種	果重(g)	糖度(%)	特徴
あかつき	260	13.5	果肉は軟化しにくい、採り遅れると果肉が硬くてもみつ褐変が発生しやすい。
嶺鳳	280	14.0	果肉は軟化しにくい、採り遅れると果肉が硬くてもみつ褐変が発生しやすい。
長沢白鳳	300	14.0	着色先行の傾向あり。地色抜け、食味を確認し収穫する。
なつおとめ	270	14.0	収穫が遅れるとみつ褐変が発生しやすい。
なつっこ	340	14.0	果肉軟化しにくい、採り遅れると果肉が硬くてもみつ褐変が発生しやすい。
つきあかり	280	14.0	収穫が遅れるとみつ褐変が発生しやすい。
黄金桃	300	14.0	収穫が遅れると果肉の日持ちが悪くなる。
川中島白桃	340	14.5	樹上で果肉軟化しやすい。収穫が遅れるとみつ褐変が発生しやすい。

3 収穫方法

- ・朝の涼しい時間帯に、日当たりの良いところから取り始め、果実温度の低いうちに収穫する。早朝～遅くとも10時くらいまでがよい。
- ・果実の果頂部に指をかけないようにし、手のひらで果実全体を包むようにする(写真5)。指先は果梗部近くの肩にかけ、上下左右にゆっくり果実を動かして丁寧に採取する。無理に強い力をかけると、果梗の付け根付近の皮が破れたり、果実が離れず枝折れしたりする恐れがあるので注意する。
- ・平箱を使用し、緩衝材などを敷いて、果実を丁寧に入れ(写真6)、収穫後は日陰の涼しい場所に置く。地面に直接果実や収穫コンテナが触れないようにする。



写真5 適熟果実の収穫



写真6 緩衝材などを入れた平箱に丁寧に入れる

【効率的な収穫のポイント】

人手がある場合は、2人1組で収穫を進める(脚立の上で地色を見て収穫する人と、収穫者から果実を受け取り1次選果する人)。

畑で大まかに収穫果の大きさが分けてあると、選果場での箱詰めが楽になるとともに、触る回数が少なくなることにより、果実の傷みが回避できる。

●農作業に当たっては、こまめに水分を補給するなど、熱中症に留意してください(農林水産省 熱中症対策パンフレット&熱中症対策関連情報集(右QRコード)も参照ください)。

●脚立での作業や、農業機械での作業時等の作業安全対策を徹底し、農作業事故発生防止に十分努めてください。



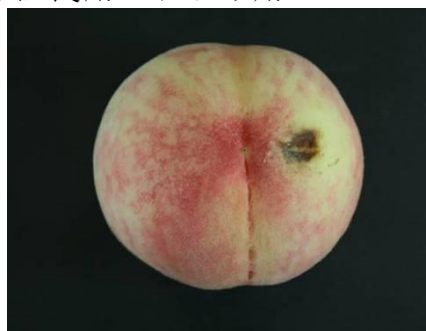
4 選果基準

選果における分類	等級	目安
売れるもの	秀品	箱詰め用(贈答用)果実 果形が整い、着色も良く、傷の無いもの。
	優品	袋詰め・バラ売り用(一般消費用)果実 軽い傷などにより、箱詰めに一步届かないもの。
売れないもの	試食・おまけ用	傷果: 枝ずれ、押し傷のひどいもの、軸抜けなど 過熟果、裂果(乾いた傷になっているもの) せん孔細菌病被害果(乾いた傷になっているもの)
	規格外品	未熟果、過熟過ぎる果実(傷んだもの) 生理障害果: 内部褐変果、核割れ果 病虫害被害果: カメムシ・ヤガ被害果、灰星病被害果

※未熟な果実は、食味が劣るので、試食・おまけ用にも出さないように注意する。

【売れないものの例】

○試食用・おまけ用



傷果



せん孔細菌病被害果

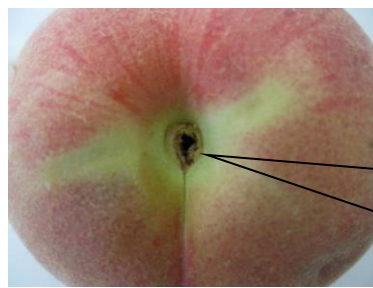


裂果

○規格外品



内部褐変果



核割れ果

・軸が抜けて果肉内部が見える(軸のくっつきが悪いため、熟期が早く、低糖度や渋み果が多い)。

5 かん水

5日以上まとまった降雨がない場合、果実肥大を良好にすること及び、果実の渋みを防ぐため、降水量換算で20mm程度(20t/10a)のかん水を実施する。ただし、収穫時期近くのかん水は、果実の糖度低下につながるので、収穫予想日の10日前以降は、かん水を控える。