

## カラーチャートでイチジクの収穫適期が判断できる

兵庫県のイチジク産地は完熟イチジクを出荷しており市場で高く評価されている。しかし、イチジクは収穫適期の判断が難しく、産地内でも各農家の基準が異なっており、品質のバラツキが大きい。消費者は甘い果実を好むため、果実の着色度から糖度が推定できるカラーチャートを作成した。

### 内容

2007～2009年において農業技術センター（加西市）及び産地（神戸市・加西市）のはほ場から収穫時期別に各収穫ステージごと（未熟～適期～過熟の5段階）の果実を収穫し、色調、成分分析及び官能評価を行った。

イチジクでは収穫期を通し、着色に従って全糖含有率（以下糖と記す）が急速に増加し、未熟果から収穫適期の後期（適期3）までに糖が2%以上増加した。また、適期3以降は糖の増加はみられなかった（図1）。熟度別に官能評価を行ったところ、熟度が進む糖が高くなるに従って評価は高くなる傾向がみられ、未熟果は評価が低かった（図2）。イチ



図1 熟度の違いによる全糖含有率

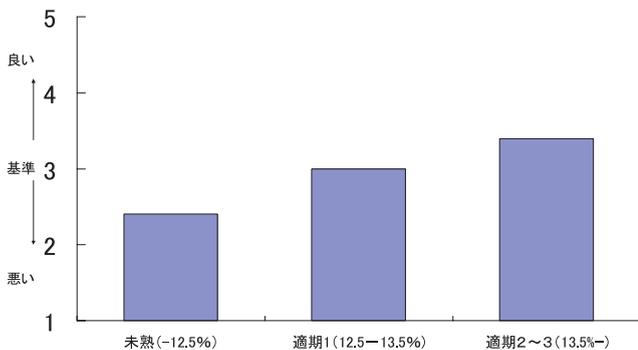


図2 完熟及び未熟果の食味評価

1 供試材料 兵庫県立農林水産技術総合センター 慣行栽培品  
2 パネル 岩手大学 農学部 及び 北部農業技術センター職員 30名

ジクにおいては収穫後の未熟果では糖の増加がみられないことから、適期に果実を収穫することが重要である。

これらのことから、収穫適期を判断できるカラーチャートを作成した（図3）。イチジク果皮は均一に着色しないため、従来のカラーチャート（図3右）では判断しにくいことから、果実の成熟ステージにおける陽光面中央部の代表的な着色度合いの写真から糖を推定できるようにした（図3中央）。また、主要産地における各収穫時期別の着色の範囲も示した（図3左）。

### 普及上の注意事項

産地によって収穫の基準は異なるため、現地の実情に応じてカラーチャートを作成し、出荷基準を策定することにより、熟度のそろった果実を出荷することが可能となる。

小河 拓也（北部 農業・加工流通部）  
（問い合わせ先 電話：079-674-1230）

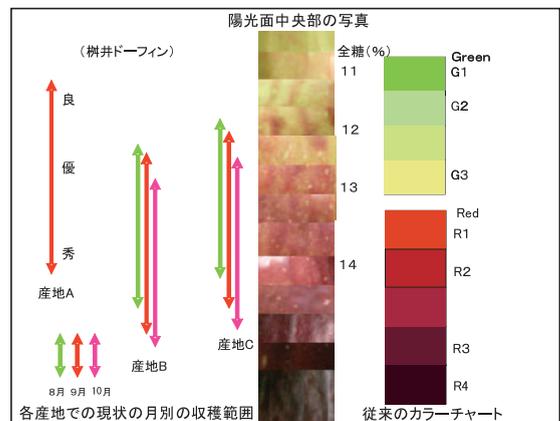


図3 イチジクカラーチャート（原案）による果面の着色度と全糖含有率の関係