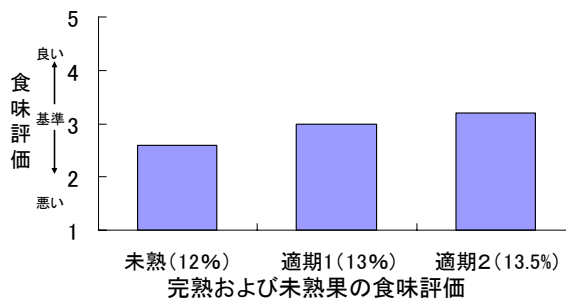
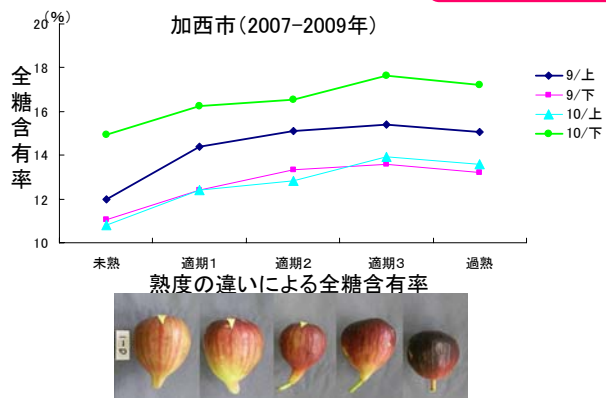


# 産地独自のイチジクカラーチャートの作成

— 完熟イチジクのブランド向上を目指して —

**【背景・目的・成果】** 県内には多くのイチジク産地があり完熟イチジクとして出荷しています。しかし、イチジクの収穫適期の判断は難しく、産地では農家が独自の判断で出荷しています。このため、品質の揃った完熟果の出荷を目指したカラーチャートを作成しました。

## イチジクの果実の特性



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

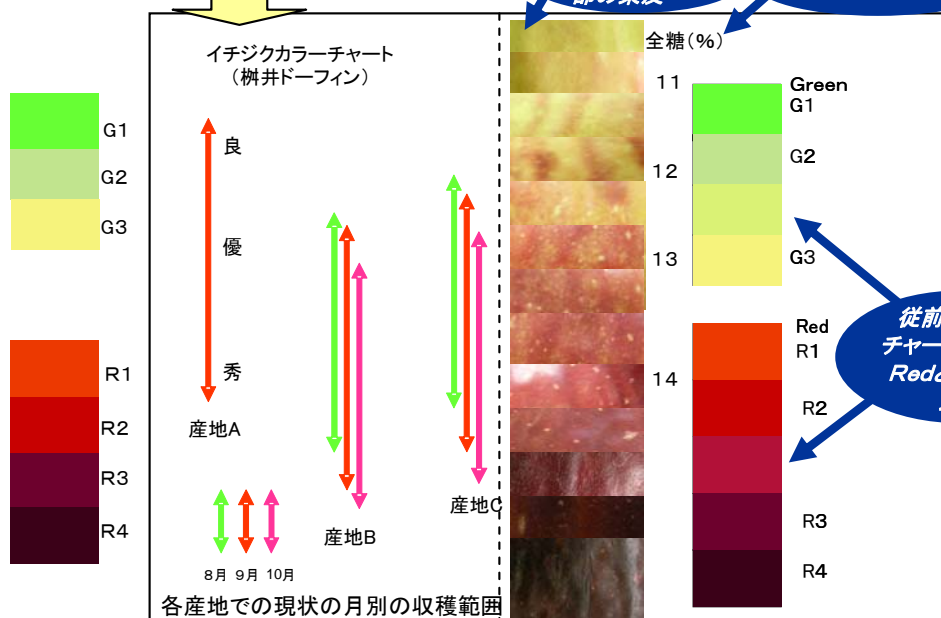
収穫期間を通して果実の着色が増加する程、甘さも増加します。

遊離全糖含有率が13% (≒糖度14) 以上の果実が好まれます。

果実の収穫後は着色が進まず甘みは減少することから、収穫時の品質を高めることが重要です

現状では、産地により収穫範囲に幅がある。

陽光面中央部の果皮 糖含量を推定



・原案を基に産地でカラーチャートを作成  
・全糖含有率13%以上のおいしいイチジクを産地で揃って収穫・出荷



JA兵庫みらい小野いちじく部会版

従前  
地被色のカラーチャートで現物と比較しにくい



果皮色を用いたイチジクカラーチャート原案  
実際の果実と比較が容易で使いやすい

**【技術の活用】** イチジクカラーチャートが普及することによって、果実の品質が統一された高品質な果実の出荷が可能になり、イチジク産地のブランド強化につながります。