

果樹農家のみなさまへ、時季ごとの耳より情報をお届けします



## モモを貯蔵するには



- モモは収穫後、時間の経過とともに柔らかくなってしまふ、**日持ち性**の良くない果実の代表です。
- 都会の消費者は指で皮が剥けるくらい柔らかい果実が好きなのですが、硬度が低い果実は**輸送中に痛みやすく**出荷には適しません。
- キウイフルーツなどではリンゴを近くに置いて発生する**エチレン**の作用により軟化を早めたり、反対にエチレン除去処理により軟化を遅く出来ます。
- ところがモモはエチレン発生量が多く、軟化が早すぎて**エチレン除去効果は認められません**。冷蔵庫内で5℃程度の**低温**に置いて軟化速度を抑えます(図)。

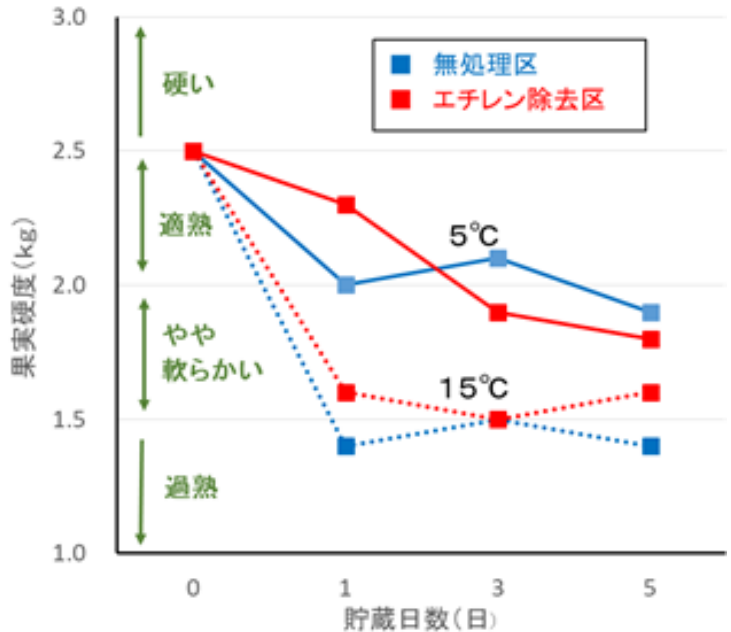


図 モモ貯蔵へのエチレン除去、低温処理効果(白鳳)  
(果樹試験場 成果情報)



## 収穫前日まで使用可能な農薬



- 曇雨天が続き、農作業に追われるこの時期は、薬剤散布のタイミングが合わず、収穫期近くにずれ込むことがあります。
- モモの**収穫前日まで散布可能な農薬**は少なくありません(表)。
- ただし、「前日」とは**24時間前**を示します。前日の夕方、散布して翌朝に収穫するのは散布後24時間経過していないため**不適正**な使用となります。
- 薬剤散布は隣接園の作物への飛散に注意して慎重に行いましょう。

対象病害虫	農薬名	希釈倍率	使用回数
灰星病	インダーフロアブル	5000倍	4
	ベルコートフロアブル	1000倍	3
シンクイムシ	サムコルフロアブル10	5000倍	2
ウメシロカイガラムシ	コルト果粒水和剤	3000倍	3
ハダニ類	マイトコーネフロアブル	1500倍	1