

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



モモの硬さと輸送性



- モモは早採りを避け、樹上で**完熟した果実**を収穫すると大玉で**糖度**が高く、**風味**も向上します。
- しかし、同時に果実の軟化が進むので、打撲等をうけると、果肉は容易に**褐変**し、流通過程における**ロス果の増加**につながります(写真)。
- したがって、果実硬度が2.0~2.5kg程度に入る**適熟果**を選別して収穫・出荷することが作業上のポイントとなります。
- 果実は室温では収穫後の時間経過とともに**軟化**が進みます。
- 流通過程や購入後においても果実を**低温**(5℃程度)に保つと**新鮮な状態**のまま長く保てます(図)。

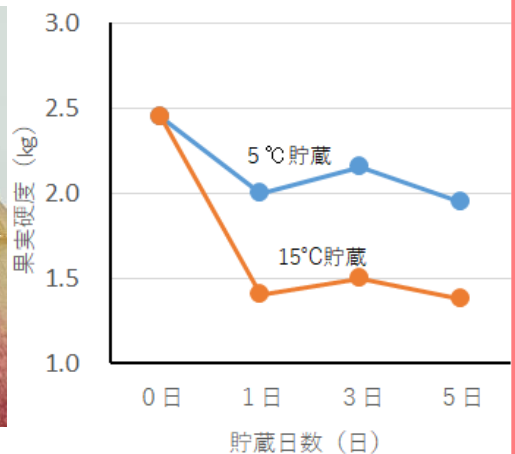


写真. 打撲 24 時間後に発生した果肉褐変 図. 低温貯蔵効果(白鳳、果試)



真夏の雑草：オヒシバとスベリヒユ



- 8月に入り、果樹園の地表面は生育旺盛な雑草に覆われます。今回は**真夏**を代表する2種類の雑草を紹介します。身近な道端にも見られるので、視線を落としてみて下さい。
- オヒシバ**：代表的**イネ科雑草**です(写真)。葉や茎が太く、根は深く、**ガッチリ**としており引き抜くのに苦労します。
- スベリヒユ**：マツバボタンによく似た外観をした多肉植物の一種です。サボテンと同様に**乾燥に適応**出来る生理機構を備えています。
- 両雑草に共通な特徴は、**強日照**、**高温**、**乾燥**に強く、畑でも荒地でも、**旺盛な生育**を示す点です。まさに、真夏の気候条件に最適の植物と言えます。



写真. 果樹園で見られるオヒシバ(中央)とスベリヒユ(下)