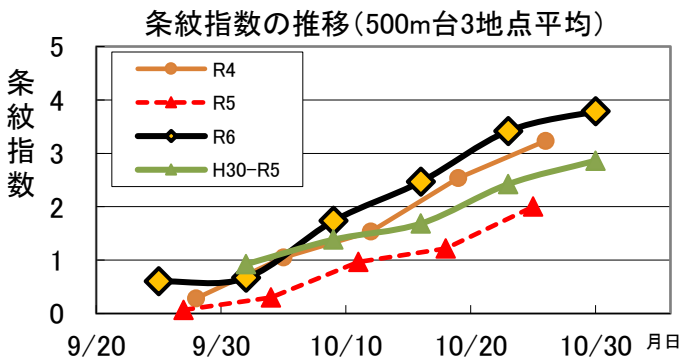
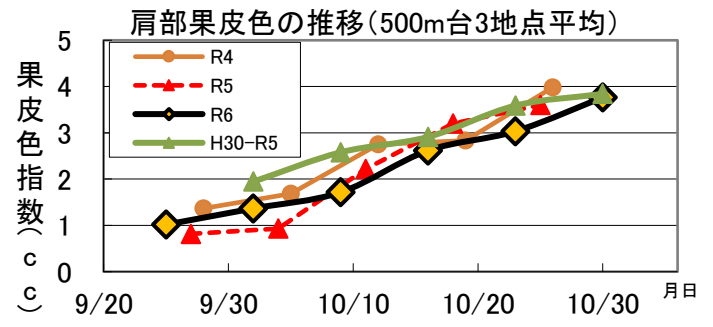
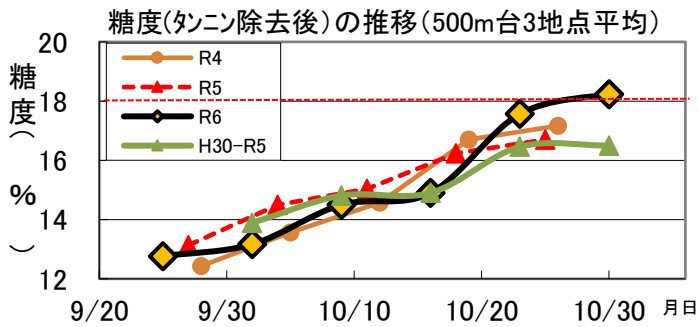
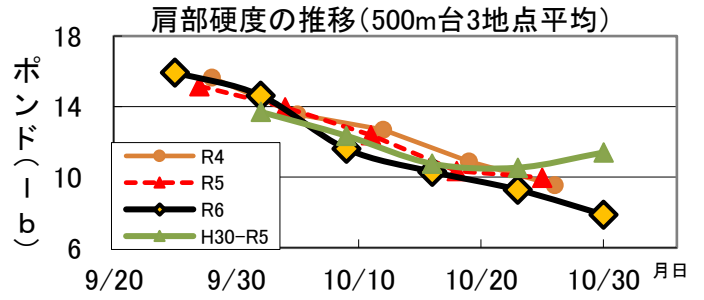
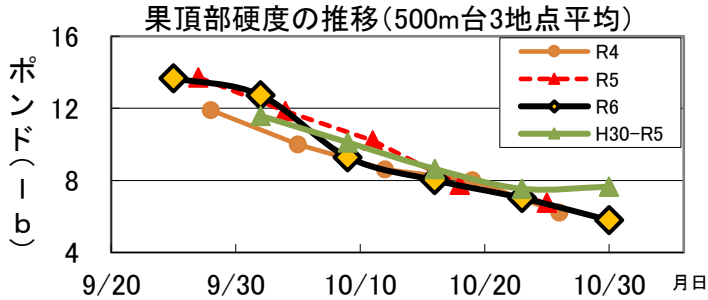


# 令和6年 市田柿熟度調査結果

## 市田柿ブランド推進協議会

調査地点: 高森町 標高500m台 3地点の平均

年	調査日	果重 (g)	果皮色 (CC指数)			硬度 (ポント)			種子数	条紋	糖度 (%)	
			果頂部	赤道部	肩部	果頂部	赤道部	肩部			果汁	タンニン除
R6	9月25日	96	1.4	1.2	1.0	13.7	14.3	15.9	0.5	0.6	18.3	12.8
	10月2日	107	2.1	1.8	1.4	12.7	14.7	14.6	0.1	0.7	18.0	13.2
	10月9日	112	3.3	2.5	1.7	9.3	10.1	11.6	0.0	1.7	18.1	14.5
	10月16日	127	3.8	3.1	2.6	8.0	9.1	10.3	0.0	2.5	18.6	14.9
	10月23日	128	4.3	3.7	3.0	7.0	8.5	9.3	0.2	3.4	20.3	17.6
	10月30日	139	5.1	4.6	3.8	5.8	6.7	7.9	0.1	3.8	20.7	18.2
	11月6日											
R5	9月27日	81	1.6	1.1	0.8	13.7	14.2	15.2	0.2	0.1	19.3	13.1
	10月4日	90	2.3	1.6	0.9	11.8	13.0	14.0	0.1	0.3	19.0	14.5
	10月11日	99	3.7	2.7	2.2	10.2	11.4	12.4	0.2	1.0	19.5	15.0
	10月18日	108	4.6	3.8	3.2	7.8	8.9	10.4	0.1	1.2	20.0	16.2
	10月25日	112	4.4	3.8	3.6	6.8	8.5	10.0	0.4	2.0	20.4	16.7
	11月1日											
調査終了												
R4	9月28日	96	2.8	2.2	1.4	11.9	13.3	15.7	0.0	0.3	17.3	12.4
	10月5日	107	3.6	2.7	1.7	10.0	12.0	13.6	0.1	1.1	17.9	13.6
	10月12日	112	4.2	3.4	2.8	8.6	11.3	12.7	0.0	1.5	18.9	14.6
	10月19日	123	4.5	3.4	2.8	8.0	9.2	10.9	0.0	2.5	19.9	16.7
	10月26日	121	4.8	4.4	4.0	6.2	7.7	9.6	0.1	3.2	20.3	17.2
	11月2日											
	調査終了											



- \* 調査果実: 10個(樹冠外周部の目通りの高さから採取)
- \* 果皮色: 農水省カラーチャート(指数0~10)、着色の平均的部位を測定
- \* 果肉硬度: マグネステレー式硬度計5/16インチ(小)使用
- \* 条紋: 0(無) 2(少) 4(中) 6(多)
- \* 糖度: ホリエチレングリコールでホリフェノールを凝固させた後計測

### 市田柿収穫の目安

- タンニン除去後の糖度: 18%以上(通常の果汁で20%以上)
- 果肉硬度: 5ポント(5/16インチ頭針) 弾力が出てきたころ
- 果皮色: 果頂部赤み強く、へた部橙黄色(指数4以上)
- へた: 青味が抜け黄色になりそり返る

### コメント: 10月30日現在

- ・果皮色は平年並み。 ・果実硬度は平年と比べて低い。
- ・条紋は平年に比べ多い。 ・糖度は平年に比べて高い。
- ・樹冠内の果実熟度にばらつきが大きく、未熟な果実と軟化の進んだ果実が混在している。
- ・**肩部まで着色の進んだ硬度の低下した果実の収穫を進め**、肩部に青みのある果実は後半に回す。