

いばらき農業アカデミー
『ナシ新品種「恵水」の高品質多収穫生産技術と鮮度保持技術の検討』の開催

平成 29 年 10 月 25 日（水），園芸研究所において‘ナシ「恵水」の収量・品質向上・鮮度保持技術を農家に伝えます’と題し，いばらき農業アカデミーを開催しました。茨城県梨組合連合会（秋季研修会）との共催で，当日は生産者 37 名，普及・行政等関係機関 36 名の計 73 名の出席がありました。現在取り組んでいる「恵水」に関する栽培技術と鮮度保持技術の研究課題について，これまでの成果を踏まえた試験の進捗状況について紹介し，検討・意見交換を行いました。今後の試験研究推進と生産及び販売における課題の解決に向け有意義な検討会になりました。

○高品質多収穫生産技術の開発について

現在、研究課題として取り組んでいる「恵水」高品質多収穫生産技術の開発として，果実肥大から収穫果実重予測による摘果基準の作成，結果枝の管理方法と整枝せん定法の指標化，補植技術および樹体ジョイント仕立て方法について紹介しました。また，これらの課題については試験ほ場へ移動し，各試験樹の解説を交えほ場検討を行いました。

○鮮度保持技術の確立について

「恵水」の貯蔵技術について，これまでの成果を踏まえ，販売期間の拡大や輸出のための収穫適期・低温貯蔵法の研究結果を紹介しました。温度や収穫熟度が貯蔵性に与える影響，貯蔵後の日持ち性に関する評価，果肉障害の選別に関する検討について，得られた知見を解説し，「恵水」の貯蔵時のポイントについて情報提供を行いました。

○総合検討・意見交換

出荷 2 年目となった本年産の「恵水」について，出荷数量が約 4,300 kg，平均単価約 530 円/kg であったと全農から示されました。産地（下妻）からは，現在「豊水」で貯蔵出荷に取り組んでいるが今後は「恵水」に切り替えていきたいとの期待を寄せている旨の意見がありました。生産面における生産者の声として，今後，面積と生産量が増加することに伴い出荷規格に応じた高品質生産技術が重要となること，果肉障害発生の懸念が課題であることなどの意見を頂きました。

○アンケート結果

今回の農業アカデミーに対する満足アンケート結果では，内容について十分満足，概ね満足が全体の 88%でした。最も高い関心が寄せられた内容は，結果枝の管理方法と整枝せん定法の指標化であり，続いて販売期間拡大や輸出のための収穫適期・低温貯蔵法についてでした。

また，冷蔵貯蔵（2℃，9 月 19 日収穫）の「恵水」を参加者に試食提供したところ，美味しいとの高評価を数多く頂きました。

*当日は，NHK 水戸放送局と茨城新聞の取材が入り，10 月 26，27 日に放映され，26 日に新聞掲載されました。



ほ場検討



総合検討・意見交換