

# 大玉きんかん「宮崎王丸」の少摘果技術

少ない摘果で高品質な‘たまたまエクセレント’率を向上することができます

## 背景・目的

- 完熟きんかん ‘たまたまエクセレント’\*は高単価で取引されますが全体に占める生産割合は低い状況です。
- 「宮崎王丸」は宮崎県総合農試で育種された大玉のきんかん品種であり、慣行\*2よりも少ない摘果でも大玉果実の割合が高まる可能性があるため、「宮崎王丸」の少摘果\*3技術について検討しました。

\* ‘たまたまエクセレント’…完熟キンカンで、形状外観良好かつ果皮糖度(Brix)18・果実階級2L(3.2cm)以上のもの

\*2 慣行の摘果…粗摘果及び仕上げ摘果を実施。

\*3 少摘果…粗摘果のみ実施

## 成果の内容

- 少摘果の「宮崎王丸」の単位収量は、慣行摘果の「ネイハキンカン」と同等以上の収量となりました(表1)。
- 果実階級2L以上の割合が高くなりました(表2)。
- 果皮糖度は「ネイハキンカン」と同等のBrix18以上となりました(表1)。

表1: 収量と果皮糖度

区	収量(kg)		果皮糖度 Brix
	1樹あたり	1㎡あたり	
宮崎王丸(少摘果)	19.7	2.6	18.4
ネイハキンカン(慣行摘果)	27.7	2.2	18.2

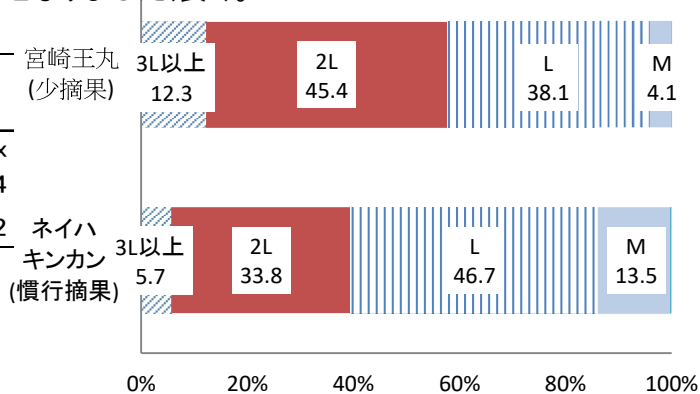


図1: 果実階級比率

## 成果の活用方法(又は期待される効果)

- 「宮崎王丸」は、少ない摘果でも2L以上の階級比率が高くなり、果実品質も同等なので、‘たまたまエクセレント’率の向上に期待できます。

- 普及対象地域: 県内の完熟キンカン栽培地域一円



写真: 「宮崎王丸」の結実状況

## 留意点

- 果実の重みで下垂しやすくなるので、枝吊りを行ってください。
- 果梗部の完全着色が遅くなることもあるため、その場合は1週間程度収穫を遅らせる必要があります。
- 当技術活用の際は、樹勢や栽培環境に注意して実施してください。