

果樹関係用語の解説(4)

北海道農業試験場 園芸作物第1研究室長

西山保直

清耕栽培 果樹園の土壌管理法の一つで、従来わが国でもっとも広く採用されてきた方法である。土壌表面を年数回の耕耘により雑草をはやすこともなく、きれいに保持する栽培法である。土壌の通気は良く、硝化作用も促進され、雑草も除かれるため、土壌中の有効養水分も多く、果樹は競争者もなく養水分の供給をうけることができ、また病害虫に対する圃場衛生も良いなどの利点もあるが、最大の欠点は、侵蝕を防止することができず、また絶えず有機物の補給を配慮しても地力が低下しやすいことである。

草生栽培 耕耘を全く行わず、果樹園の全面に永年生の牧草類をはやす方法で、土壌表面は年間草で被覆される栽培法である。侵蝕の防止効果は大きく、大量の有機物の補給ができ、土壌の団粒構造の維持に良い利点はあるが、果樹と草とが、養水分の競合を行なう難があり、病害虫に対する圃場衛生も困難になる。

近年有機物の補給や、土壌の悪変の防止、省力栽培などの面から草生栽培が普及しつつあるが、草生栽培は粗放栽培ではなく、労力節減のみを目的に実施するのは危険である。

果実関係

貯蔵障害 リンゴはきわめて貯蔵性の良い果実であり、冬期間の貯蔵生鮮食品としての価値も大きいため、いろいろな方法で貯蔵される。その貯蔵中、病原菌によらない生理的な原因によるいろいろな生理病が発生することがあるが、これらを貯蔵障害という。苦とう病、ゴム病、茶星病、内部褐変、ヤケ、ボケなどがそれである。これらは、品種、果実の大小、施肥条件、気候条件、熟度、貯蔵温度、貯蔵湿度などのいろいろな条件により発生が左右される。

CA貯蔵 リンゴは一般に冷蔵により長期貯蔵が可能であるが、冷蔵だけでは貯蔵障害の防止が困難であったり、出庫後の日持ちが悪かったりするため、その欠点をなくするため、初め英国で研究された貯蔵法で、米国で広く普及し、日本でも普及してきている。CA貯蔵とは、Controlled Atmosphere Storage の略である。果実の呼吸をおさえるため、低温で、しかも酸素濃度を低く、炭酸

ガス濃度を高くした密閉倉庫に貯蔵する方法である。普通温度0～3℃ C_1O_2 3%、 CO_2 2～5%、くらいで行なわれる。長期間の貯蔵が可能で、品質の保持もきわめて良好であるが、経費がかさむ難もある。

仁果類 果樹または果実を分類するとき、現在植物学的な分類法を加味した実用的な人為分類が多用されている。その果樹分類法のなかで、リンゴ、ナシ、マルメロカリンなどを総称する語である。花托が発達して子房をつつんだ果実であり、発達した花托は多汁の果肉となり、この部分が食される。心皮以外の組織が果実の構成に加わるので偽果である。

核果類 果樹園芸での分類上、モモ、スモモ、ウメ、オウトウ、アンズなどの総称である。果実は中心部に一個の固い核を有する。外果皮はうすく、中果皮が多肉、多汁で可食部になり、内果皮が固い石細胞になってこれが核となり中には1個の種子が入っている。

殻果類 果樹園芸の分類で、クルミ、クリ、ペカン、アーモンド、ハシバミなどの総称である。果実は乾燥して果皮は固く、裂開せず、中に種子が含まれ、種子が、食用に供される。

小果類 果樹園芸の分類上、スグリ(ゲースベリー)、フサスグリ(カーランツ)キイチゴ類、コケモモ類(ブルベリー、クランベリーなど)、などを指す。果実はいずれも小型であるが、単果あり、集合果ありで、単に外見上のみからの分類である。またこれらの樹型も、低木性の灌木であることから、小果樹類と称されることも多い。

選果 生産した果実を、整理分類して、等級を与える作業で、着色、大きさ(玉揃い)をそろえる。病虫害果、傷害果の除去などを基準として行なわれる。果実生産販売上最後の仕上の重要な作業である。しかし人力で実施するときは、大変労働力を必要とし、また規格の統一もむづかしいことから、近年米国に範をとり、機械による選果が普及してきた。現在市販の選果機は、まだまだ改良されつつあるが、果実重量差を利用する重量選果機が多用される傾向にあるようである。