



[果樹部門]

[農業研究所ホームページへ](#)

2. モモ新品種「白露」の食べ頃の判断基準

[要約]

モモ新品種「白露」の収穫後の果実は、果梗部付近に甘い香りを放つようになると、食べ頃と判断できる。

[担当] 岡山県農林水産総合センター農業研究所 果樹研究室・環境研究室

[連絡先] 電話 086-955-0276

[分類] 情報

[背景・ねらい]

「白露（岡山 P E H 8 号）」は、9 月上旬に成熟する晩生品種であり、成熟すると果肉が軟化し、多汁であることから、「岡山白桃」のシリーズ化を構成する重要な品種である。しかし、外観のみによる判断では食べ頃がわかりづらいため、一般消費者でも判断できる本品種の食べ頃の果実の特徴を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 「白露」の収穫直後の果肉硬度は 2 kgf 以上と硬いが、約 25℃の室温で 3 日経過すると、ほぼ食べ頃に近い 1 kgf 程度まで軟らかくなる。一方、その後の軟化速度は穏やかで、収穫後 11 日経過しても食べ頃の硬度が維持される（図 1）。
2. 食べた時に感じる熟度は、収穫当日ではほぼ未熟であるが、3 日後には適熟に達し、11 日後でも過熟には至らない（図 2 左）。
3. 果梗部付近の甘い香りは、収穫当日はほとんど感じられないが、3 日後には、多くの果実で感じられる（図 2 右）。
4. 食べた時の熟度と果梗部付近の甘い香りとの関係をみると、果梗部の甘い香りがしない果実は、未熟な果実が多いが、弱くても甘い香りがすると適熟の果実が多くなる（図 3）。

以上の結果から、「白露」は、果梗部付近に甘い香りがし始めると、食べ頃と判断できる。

[成果の活用面・留意点]

1. 本品種は 2017 年 9 月に「白露^{はくろ}」として商標登録された。品種名は「岡山 P E H 8 号」、系統名は「岡山モモ 14 号」である。
2. 本品種は、従来品種と比較して、果肉の軟化に伴う果皮色の退緑が遅れる傾向がある。
3. 香りに対する感覚には、個人差がある。
4. 香りは果実の保存時の温度や期間等により異なる場合がある。
5. 本品種の甘い香りの主成分はラクトン類である。



[具体的データ]

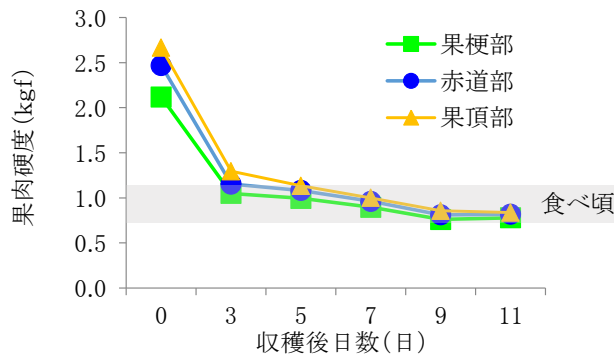


図1 「白露」の収穫後の果肉硬度の推移
^zバーは標準誤差(n=25)
^y約25°Cに保った室内に静置

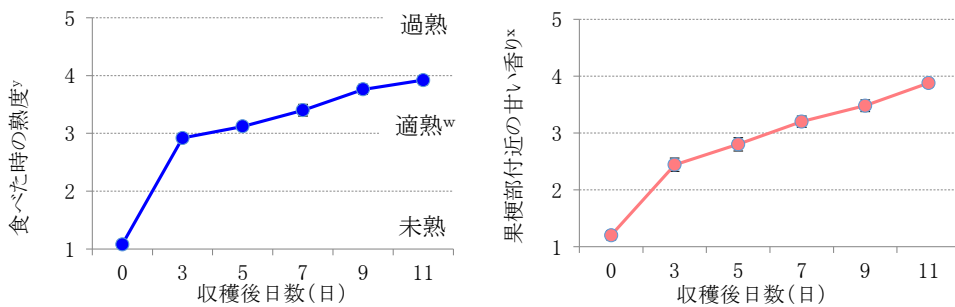


図2 「白露」の収穫後の熟度(咀嚼時)の推移(左)及び甘い香り(右)の推移(果梗部付近)
^zバーは標準誤差(n=25)
^y食べた時の熟度は、1:未熟、2:やや未熟、3:適熟、4:やや過熟、5:過熟で、肉質、香り、酸味などから達観で評価
^x甘い香りは、1:感じない、2:僅か、3:弱く、4:感じる、5:強く6:非常に強く感じるで評価
^w適熟(食べ頃)時の果肉硬度は1kgf程度

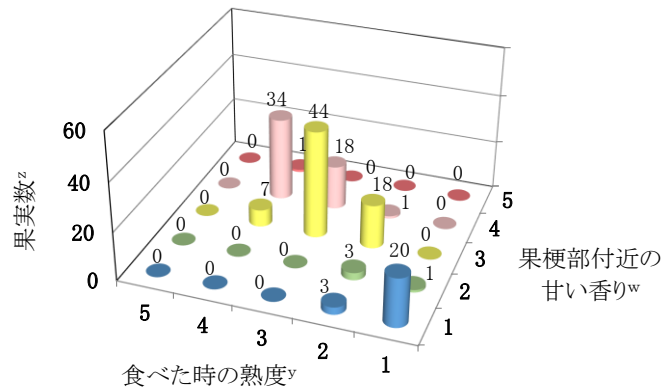


図3 「白露」の食べた時の熟度との果梗部付近の甘い香りの関係
^z供試した果実数は計150果
^y食べた時の熟度の評価は図2と同じ
^w甘い香りの評価は図2と同じ

[その他]

研究課題名：モモのオリジナル新品種の高品質安定生産技術の確立

予算区分：県単

研究期間：2012 年度～2020 年度

研究担当者：藤井雄一郎、樋野友之、藤原宏子、石井恵

関連情報等：1) [平成 28 年度試験研究主要成果、15-16](#)