

6 収穫作業

- ・県北部におけるクリ収穫時期は、岡山1号では10月上旬～中旬、岡山3号では10月中旬～下旬である。
- ・収穫は自然落果とし、落果後は果実品質を保つため、速やかに収穫を行う。
- ・収穫方法は慣行（手作業）、機械（器具）等が挙げられる（表－9、－10 参照）。作業効率だけみると、どの収穫方法も大差はない。
- ・現時点では、屈まずに作業ができる点で、簡易な収穫器具を使用する方法が最も有効である（図－41 参照）。

表－9 収穫方法別作業時間の比較

品 種	収穫方法	栽培規模別作業時間			備 考
		(hr/10a)	(hr/50a)	(hr/ha)	
岡山1号	手 作 業	3.7	18.3	36.6	メッシュ:4mm サイズ:6m×12m 収穫機械 収穫器具
	収穫用ネット	3.6	18.0	36.1	
	収穫機械	3.6	18.2	36.3	
	収穫器具	3.5	17.4	34.7	

注)10a当たり岡山1号200kgの収量を想定

出典：西山（2016b）、西山（2017a）



図－40 収穫ネット及び収穫機械による収穫
（上段：収穫ネット 下段：収穫機

- ・収穫ネットはネット設置の労力・コスト、収穫機械は作業性・操作性にそれぞれ課題が残っている（図－40 参照）。

- ・収穫器具を用いれば、クリの収穫作業を屈まずできる点が作業軽減の最大のセールスポイントである（図-41 参照）。



図-41 簡易な収穫器具による収穫作業

（左側：収穫器具 右側：専用バケット）

- ・大規模栽培においては、収穫方法（収穫機械等）を検討する（表-10 参照）。

表-10 収穫方法の検討

項目	手作業	クリ収穫機	収穫用ネット	収穫器具
栽培面積	小面積向き	大面積向き	小～中面積向き	小～中面積向き
作業人数	1人でも可 (栽培面積で変わる)	2人で可	2人以上	1でも可 (栽培面積で変わる)
作業能率	徐々に低下	一定	一定	一定

7 選果作業

- ・収穫時の汚れを落とすとともに、乾いたタオル等でクリに付着した水分を取り除く。
- ・場合によっては、水選し、不良果を取り除く（その後、速やかに乾かす）。
- ・果実は、虫害果、裂果、腐敗果などの不良果を取り除く（図-42 参照）。
- ・温湯処理（常時、温度 50 度に設定した湯に 30 分間浸漬）により、殺虫処理を行えば、生クリの出荷・貯蔵には有効である（図-43 参照）。
- ・品種別、等級別に出荷する。岡山 1 号の場合は M サイズ、岡山 3 号では S サイズ以下が中心となる（表-11、図-44 参照）。
- ・園内のイガは、クリ収穫後、すみやかに園外へ持ち出し、きゅう果害虫の越冬を防ぐ。

- ・クリの選果台（図-42 参照）があれば、クリの汚れを拭き取り、かつ付着したゴミは落下し、取り除くことができる。
- ・明るい環境下で、虫害果は産卵痕、腐敗果は外側から押した時の硬さをチェックする。



図-42 クリの選果作業

（左側：森林研究所内 右側：新見市哲西町内）

- ・温湯処理では、殺虫効果を高めるため、クリを浸漬する際、リ同士ができるだけ接しないよう、注意する（図-43 参照）。



図-43 温湯による殺虫処理

（新見市哲西町内）

- ・クリの等級別用途の一例

甘露煮等（L以上） 焼栗（M） 勝栗（S）

表-11 2014年度におけるJA勝英管内の生産者別岡山甘栗の内訳

生産者 等級	A (%)	B (%)	C (%)	D (%)	平均 (%)
S	14.5	30.4	5.7	16.1	16.7
M	72.3	65.2	72.1	74.2	71.0
L	12.7	4.3	20.7	9.7	11.8
2L	0.6	0.0	1.4	0.0	0.5
計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
健全果率(%)	93.3	90.0	96.7	86.7	
焼栗による渋皮 剥離率(%)	100.0	92.6	89.7	84.6	

注1. すべて岡山1号である

2. A:16.6kg B:4.6kg C:14.0kg D:3.1kg

- ・クリの選果（等級別）は規格を揃える意味からも非常に重要な作業である（表-11、図-44 参照）。



図-44 クリの選果作業（等級別）
（左：2L級以上 中：L級 右：M級）

8 貯 蔵

- ・貯蔵性は岡山1号に比べ、岡山3号の方が優れる。
- ・冷蔵庫内に保存する場合、庫内温度は-2～3℃とする（図-45 参照）。
その際、麻袋に入れ、外側をビニール袋で覆う。ただし、中の生クリが呼吸できるように、ビニール袋の口は大きく空けておく。
- ・麻袋の生クリは、1週間に一度程度は天地返しを行うとともに、付着した水分は拭き取る。
- ・クリの発芽温度は10～12℃であり、米専用冷蔵庫での保存はクリが発芽することが多いため、観察する間隔を短くするなどの注意が必要である。



図-45 大型冷蔵庫による保存方法の一例
（左側：大型冷蔵庫外観 右側：庫内）