

サンつがるの収穫及び出荷目揃い会資料

令和8年8月

J Aグリーン長野営農販売部

1. 生育状況

肥大調査によると、果実肥大は平年並みから上回っている。高温が続き、日焼果の発生やシンクイムシ類の被害が目立つ。防雹、夜蛾、鳥害対策も含め、多目的ネット等を利用し、対策を実施する。

2. 収穫

1. 適熟品の品質基準

- 1) 糖度：11度以上 2) ヨード反応：3.5以下 3) 硬度：16ポイント以下
- 4) 食味：澱粉臭がなく食味良好なもの。果汁が適度にあって酸味を強く感じないもの。

2. 収穫目安

- 1) 満開後115日以降。平坦地で8月13日頃から目安。
- 2) 赤く着色している果実からが基本だが、「熟度優先」で収穫する。
(着色条件：①夜温18℃(20℃)以下 ②果実糖分11度(10度)以上)
※糖度より温度が優先する。

3. 注意点 “ボケた”つがるは商品的価値がない！！

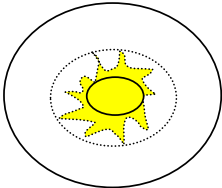
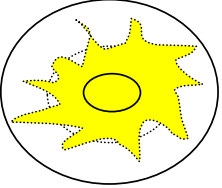
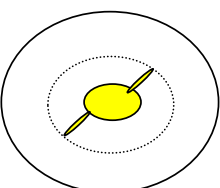
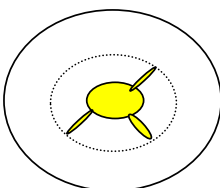
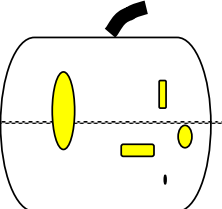
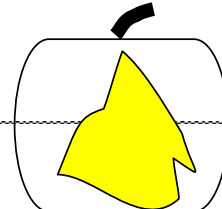
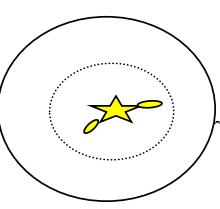
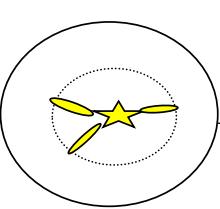
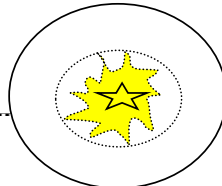
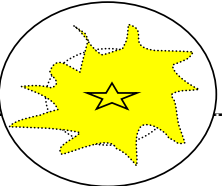
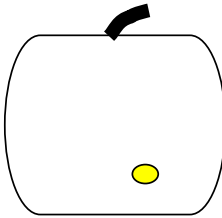
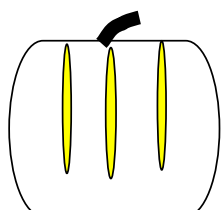
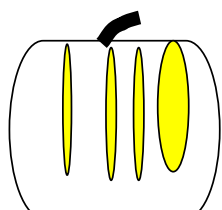
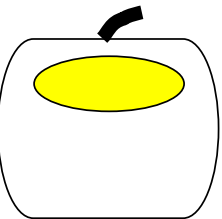
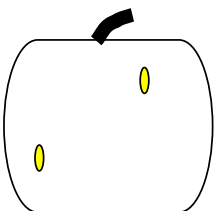
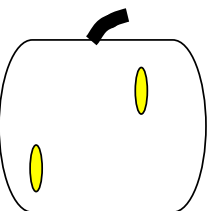
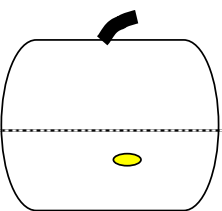
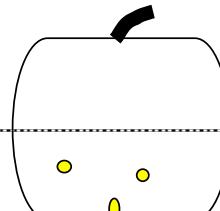
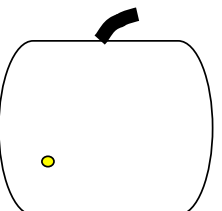
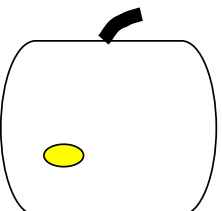
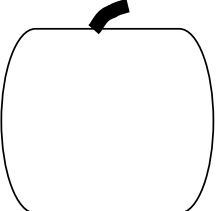
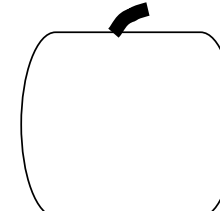
- 1) 一度に収穫できる品種ではない。適熟な果実から収穫をする。
 - ①早採りと収穫遅れに注意。
 - ②着色が悪くとも。熟度を優先し収穫する！尻部に黄味が入る前(青味のあるうち)。基本は、複数回に分けて収穫する。
 - ③収穫は、果実温が低い朝にし、収穫後は、風通しの良い日陰で保管し、早めに出荷する。

3. 荷受

◆各センター・共選所の計画通りとする。

4. 出荷基準

- 1) 普通(生果) ⇒210g(50玉)以上を出荷する。
- 2) オープン箱 ⇒裏面参照。
- 3) 加工 ⇒各センター・共選所の計画通り

症状	生果用出荷	オープン箱出荷	症状	生果用出荷	オープン箱出荷
つるサビ	 真上から見て、40%以内。肩から流れでない。僅かなすじ状はよい。	 左記以上で、生食できる。真上から見て、赤みがある。	ツル割れ	 すじ2本で軽微なもの。2mm程度は1本。極端に、深くない。また、内部裂果ない。	 肩より内に収まっており、幅3mm2ヶ。幅2mm。極端に、深くない。また、内部裂果ない。
胴サビ	 平滑で散在している。凸凹状は、直径1cm以内。塊りは、500玉以内。	 左記以上で、生食できる。	尻割れ	 尻の中で収まっており、幅2mm2本。	 尻まで上がっており幅2mm程度は4本、幅3mm程度は3本。
尻サビ	 真下から見て、がくあ部(尻)以内。胴まで流れ出でるもんは、胴サビとして判断。	 左記以上で、生食できる。	日焼け	 淡桃色で1円玉程度。腐れの心配のない。	左記に準じる
スジサビ	 細いもの3本。太いもの1本。	 左記以外で、生食できる。	オレンジ色日焼け	 真横から見て、面30%以内。極端に濃くなく、果肉がボコボコしていない。腐れの心配のない。	左記に準じる
枝スレ・キズ	 全体で2ヶ。赤道上部1ヶ。10mm程度で、生でない。	 全体で3ヶ。20mm程度で、生でない。	カメムシ・セミ	 カメムシ: 赤道下部で1ヶまで セミ: ないもの	 カメムシ: 赤道下部で3ヶまで セミ: 赤道下部1ヶまで。
打撲	 小指の頭程度。褐変していない、腐れの心配のない。	 人差し指の頭程度。褐変していない、腐れの心配のない。	生理障害	 ビタービット、ジョナサンスポットないもの。ただし、コルクスポットは、1ヶ。	 ビタービット、ジョナサンスポットないもの。ただし、コルクスポットは、2ヶ。

※腐敗等の病害、シンクイムシ類等の虫害は、不可。