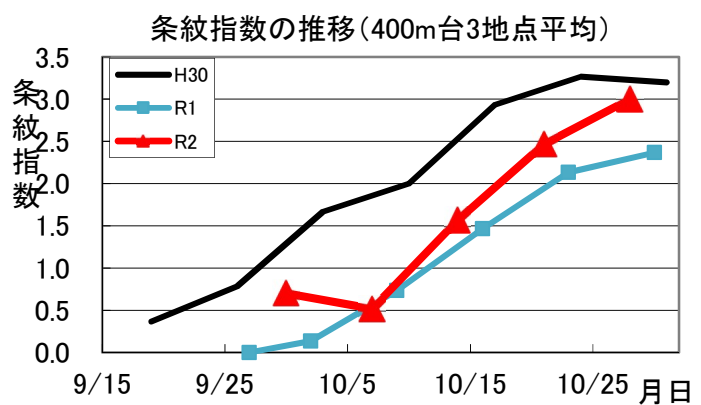
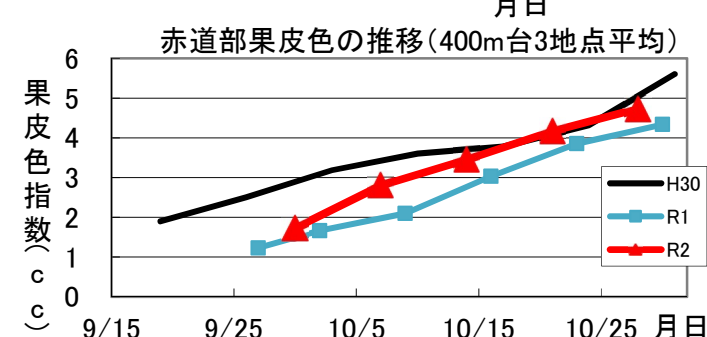
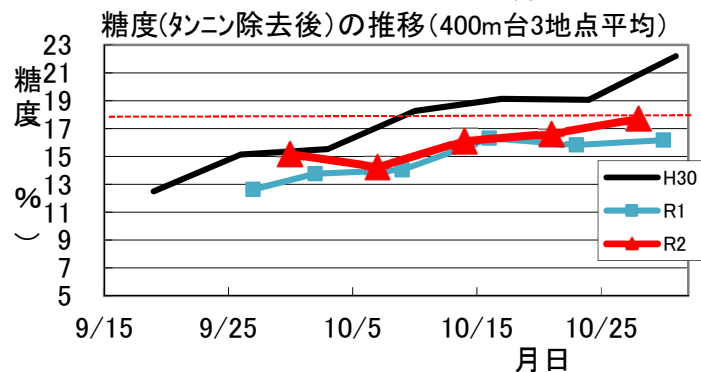
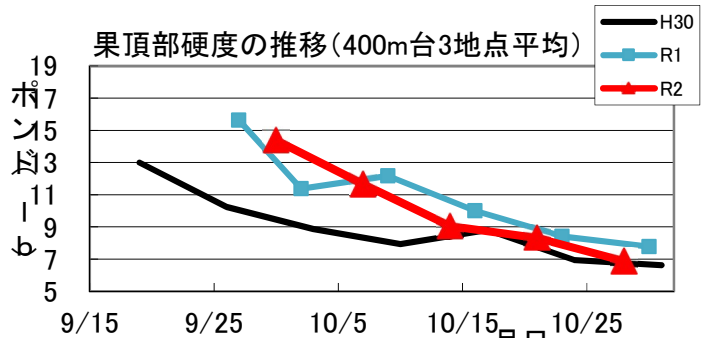
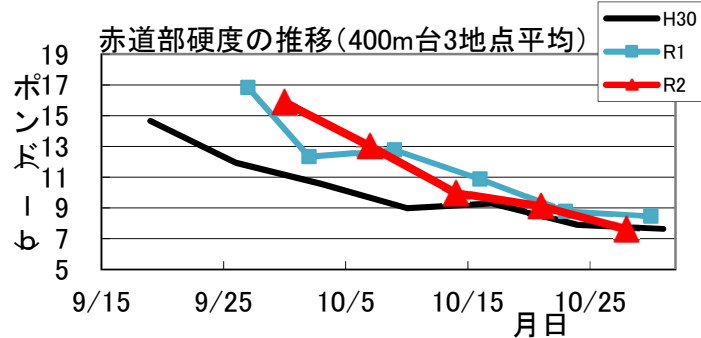


# 令和2年 市田柿熟度調査結果

市田柿ブランド推進協議会  
JAみなみ信州

調査地点: 高森町 標高400m台 3地点の平均

年	調査日	果重 (g)	果皮色 (CC指数)			硬度 (ポンド)			種子数	条紋	糖度 (%)	
			果頂部	赤道部	肩部	果頂部	赤道部	肩部			果汁	タンニン除
R2	9月30日	97.1	2.2	1.7	1.3	14.4	15.8	17.2	0.3	0.7	19.1	15.2
	10月7日	102.2	4.9	2.8	1.8	11.6	13.0	14.4	0.1	0.5	18.5	14.2
	10月14日	113.3	4.6	3.5	2.8	9.0	10.0	12.3	0.1	1.6	19.7	16.1
	10月21日	123.8	4.8	4.2	3.4	8.3	9.1	10.7	0.5	2.5	19.5	16.6
	10月28日	126.5	5.4	4.7	4.3	6.9	7.6	8.7	0.3	3.0	19.4	17.7
	11月2日											
R1	9月27日	82.6	1.4	1.2	0.9	15.6	16.8	17.2	0.3	0.0	17.8	12.6
	10月2日	83.1	2.3	1.7	1.0	11.4	12.3	12.8	0.1	0.1	18.1	13.8
	10月9日	96.6	2.7	2.1	1.7	12.2	12.8	13.8	0.1	0.7	18.4	14.0
	10月16日	105.7	3.9	3.0	2.3	10.0	10.9	12.2	0.1	1.5	19.1	16.3
	10月23日	120.3	4.8	3.9	3.4	8.4	8.8	11.4	0.1	2.1	19.0	15.8
	10月30日	123.3	4.9	4.3	3.8	7.8	8.5	10.4	0.6	2.4	18.6	16.2
H30	9月19日	95.5	2.7	1.9	1.3	13.0	14.7	15.6	0.0	0.4	19.1	12.5
	9月26日	103.4	3.3	2.5	1.7	10.2	11.9	16.4	0.0	0.8	18.8	15.1
	10月3日	107.7	4.4	3.2	2.4	8.9	10.6	12.3	0.1	1.7	19.2	15.5
	10月10日	117.3	4.7	3.6	2.8	7.9	9.0	10.3	0.0	2.0	20.9	18.3
	10月17日	126.3	4.8	3.8	3.3	8.8	9.3	10.6	0.3	2.9	21.2	19.1
	10月24日	132.5	5.0	4.3	3.9	6.9	7.9	8.6	0.3	3.3	21.6	19.1



- \* 調査果実: 10個(樹冠外周部の目通りの高さから採取)
- \* 果皮色: 農水省カラーチャート(指数0~10)、着色の平均的部位を測定
- \* 果肉硬度: マグネステレー式硬度計5/16インチ(小)使用
- \* 条紋: 0(無) 2(少) 4(中) 6(多)
- \* 糖度: ホリエレングリコールでホリフェノールを凝固させた後計測

**市田柿収穫の目安**

タンニン除去後の糖度: 18%以上(通常の果汁で20%以上)  
 果肉硬度: 5ポンド(5/16インチ頭針)弾力が出てきたころ  
 果皮色: 果頂部赤み強く、ヘタ部橙黄色(指数4以上)  
 ヘタ: 青味が抜け黄色になりそり返る

**コメント: 10月28日現在**

- ・400m帯は収穫期に入っている。ここまで順調に成熟しているので、取り遅れのないようにする。
- ・カメムシの吸汁痕が散見されるので、被害を受けた果実は加工に回さないようにする。