

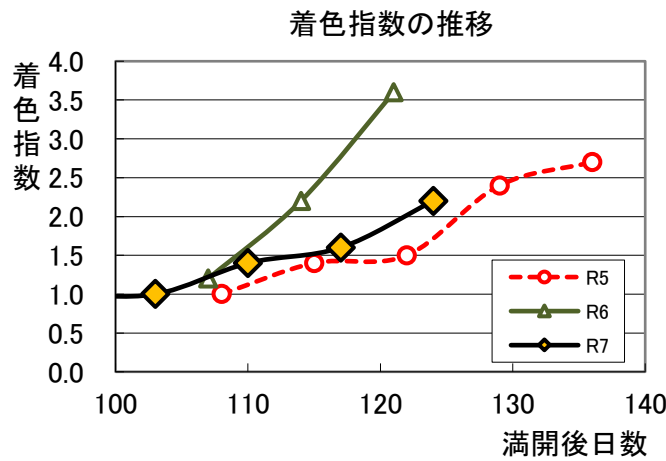
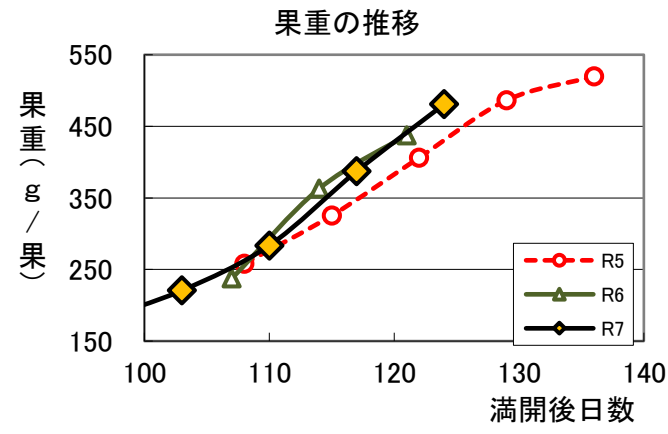
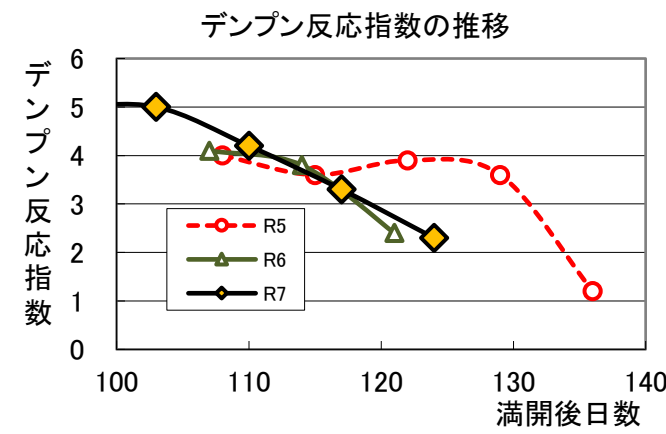
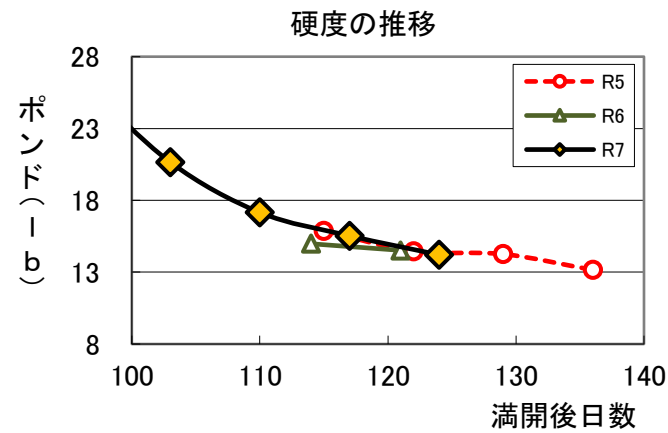
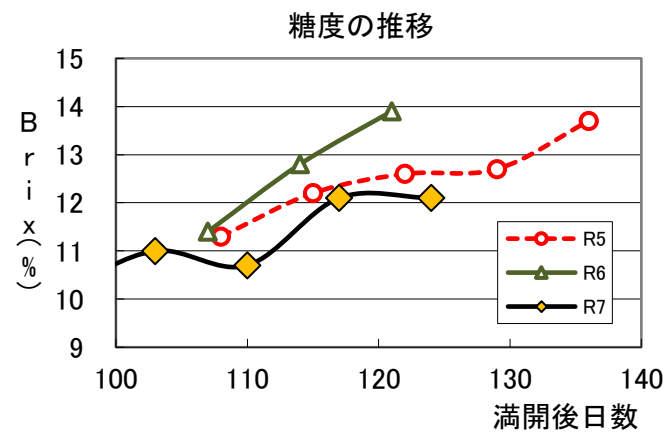
R7日本なし「幸水」熟度調査結果

南信州農業振興協議会

飯田市座光寺（420m）

	調査日	満開後 日数	糖度 (brix%)	酸度 (g/100ml)	果重 (g)	硬度 (lb)	着色 程度	デンプン 反応指数	食味 指数	熟度 指数	備考
R7 満開日 4/18	7/23	96	10.2	0.08	178	26.4	1.0	5.0	1.0	1.0	未熟、デンプン臭強い。
	7/30	103	11.0	0.07	221	20.7	1.0	5.0	1.0	1.5	未熟、甘みうすい。果汁が増した。
	8/6	110	10.7	0.06	284	17.2	1.4	4.2	1.4	1.2	未熟、デンプン臭有り。甘みうすい。
	8/13	117	12.1	0.05	387	15.5	1.6	3.3	2.5	2.2	やや未熟、甘みはやや弱く、肉質はやや硬い。
	8/20	124	12.1	0.04	481	14.2	2.2	2.3	3	2.8	適熟。みずみずしさがある。
R6 満開日 4/15	7/31	107	11.4	0.04	237		1.2	4.1	1.2	1.2	未熟でデンプン感じる。ガリガリした食感
	8/7	114	12.8	0.03	363	15.0	2.2	3.8	2.1	2.0	甘み出てきた。収穫期直前の果実もみられる
	8/14	121	13.9	0.04	437	14.5	3.6	2.4	4	2.8	収穫始まっている。果皮色が進んだ果実はシャリ感が弱い。やや青めで収穫を。
	8/21	128									
	8/28	135									
R5 満開日 4/9	7/26	108	11.3	0.04	258	20.6	1.0	4.0	1.0	1.0	
	8/2	115	12.2	0.02	325	15.9	1.4	3.6	1.3	1.3	繊維質とデンプンを感じる
	8/9	122	12.6	0.04	406	14.5	1.5	3.9	1.6	1.6	甘さが出てきた
	8/16	129	12.7	0.04	486	14.3	2.4	3.6	2.0	1.9	収穫始まるが、やや早いのではないか
	8/23	136	13.7	0.04	520	13.2	2.7	1.2	3.1	2.4	早どり傾向で適熟果が残っていない

* 硬度はマグネシウム硬度計（7/16インチ針頭）で測定
* 着色程度は農林水産省作成「幸水」用カラーチャートによる
* デンプン反応指数 1：完全消失、2：70％程度消失、3：維管束帯まで消失、4：果心内消失、5：完全染色



「幸水」収穫期の目安

満開後日数：120日（8/下～9/上）

糖 度：12%以上

果 実 硬 度：13ポンド程度

ヨード・デンプン反応：1.5～2.0