

産地見学&袋掛け 補足資料

ジュニア 山下 裕

～ 先日の会には、大勢の方にお集まりいただきありがとうございました。
 農業分野は、とにかく専門用語や、変な決まり事が多く、
 聞いていても「???'と、わかりにくい点が多かったかと思います。
 そのあたりを補足資料としてまとめましたので、ご覧下さい。 ～

1 桃の品種特性について

表 1 果実品質的特性

区分	品種名	果実重 (g)	糖 度		その他食味関係、乱暴な私見
			H23	平均	
早 生	はなよめ	180	11.0	11.0	露地で、最初の桃。小さいゆえ、糖度が天候左右されにくくうまい。
	日川白鳳	200	11.1	10.9	縦長で、赤くなりやすい。赤が濃い方がおいしい。
	加納岩白桃	220	11.2	11.3	軟らかで白桃らしい。ほっぺたに細かな傷がある方が糖度2度ほど高いのでおすすめ(裏情報)。
中 生	白鳳	280	12.9	12.1	大きい方が美味しい(どの品種でも)。
	清水白桃	300	14.7	12.3	箱に入れ、常温保存し、蓋を開けたときの香りを楽しむべし。
	おかやま夢白桃	350	15.1	13.3	清水には香りで劣る。糖度は高い。
晩 生	川中島白桃	350	13.7	13.6	硬めでゴム質。糖度は高いが、ちょっと繊維粗い。赤も濃くなりやすく、「白桃」表示に難。
	白麗	350	14.2	13.7	安定高糖度の岡山原産品種。硬めが好きなら、ぽりぽり食えるし、軟めが好きなら待てばよい。
	瀬戸内白桃	330	15.5	14.4	シーズン最後の白桃。糖度高いが年により渋み有り。種周りの赤色が美しく、濃い甘みが特徴。
	黄金桃	350	15.0	13.6	黄色い果肉の最後の桃。ねっとりした、高糖度、酸味の合わさった濃い味は熱帯果実を越える。

表 1 栽培状の品種特性

	品種名	果実重 (g)	花粉	生理 落果	作り 易さ	来 歴	
							生まれ
早 生	はなよめ	180	有	極少	◎	日川枝変わり	山梨(H7)
	日川白鳳	200	有	極少	◎	白鳳 "	山梨(S56)
	加納岩白桃	220	有	少	△	浅間白桃 "	山梨(S58)
中 生	白鳳	280	有	中	◎	白桃×橘早生	神奈川(S8)
	清水白桃	300	有	多	×	白桃×岡山3号?	岡山(S7)
	おかやま夢白桃	350	無	少	◎	山根白桃×(白桃×布目)	岡山(H17)
晩 生	川中島白桃	350	無	少	◎	上海水蜜×白桃	長野(S52)
	白麗	350	有	多	×	大久保×肥城桃	岡山(H11)
	瀬戸内白桃	330	有	中	○	白桃枝変わり	岡山(S58)
	黄金桃	350	有	極少	○	ヨーロッパから(?)	-

2 桃の出荷規格について

・岡山県では県内主要産地全てに、非破壊糖度センサーが導入されています。

※非破壊糖度センサーとは

- ・暗闇の中、桃に光を当てると、糖分が多い桃は果実内で乱反射する。
- ・その光の抜け方の違いを機械が判別し、桃を切ることなく糖度が判別できる。

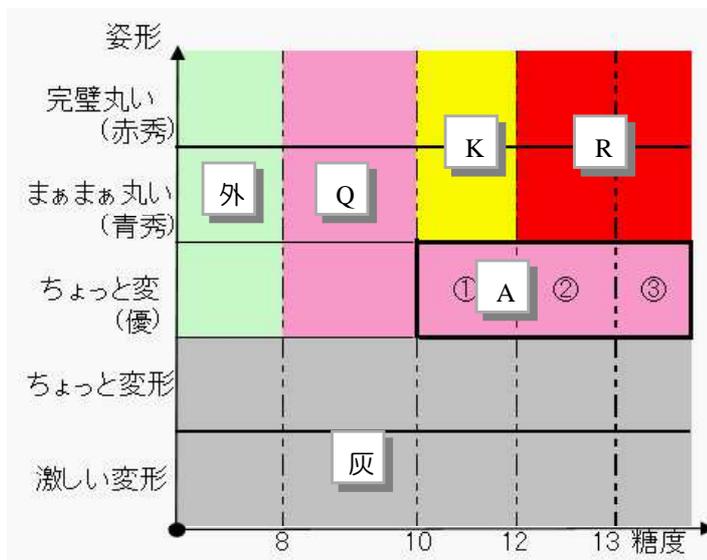
・その規格は ロイヤル、キング、クイーン、エース、散果(選果機 不使用)に分かれております。

・その基準は、桃の形状、糖度、その他 に分かれております。

表1 岡山県非破壊光センサー利用等級

規 格	外 観	糖度基準(Brix)	
		日川白鳳・加納岩白桃	白鳳以降～
ロイヤル	//	11度以上	12度以上
キング	//		11～12度
エース	ロイヤル、キングの形状の やや良くないもの		10度以上
クイーン	優れるもの	8度以上	8度以上
散果(規格外)	傷みや変形果等のため、糖度センサーにかけないもの		

※機械の誤差補正のため、機械の設定は各数値に0.5度を加算しています。



R：ロイヤル＝赤 色ゾーン

K：キング＝黄 色 //

Q：クイーン＝ピンク //

A：エース＝ピンクの①②③ゾーン

外：規格外＝緑 色 ゾーン

灰：センサー利用禁止＝灰色ゾーン

※各戸で「散果」として出荷または廃棄する。選果場に出しても、経費は取られて桃は没収されるので出さない。

〈例1〉形が変だけど、糖度は14度の白鳳
→③ゾーンに入るのでエース

〈例2〉形は良い。糖度が12.4度の白鳳
→キング。誤差補正のため12.5度以上からがロイヤル。

3 室山組合長の発言から

①「エースはお買い得」

- ・形が悪いだけで、糖度は10度以下は足切りされているので少々安心である、との判断。
- ・まあ果たして10度がおいしいかと言えば…??

②「クイーンを選び方」

- ・クイーンには、低糖度桃と高糖度桃が混在することになる。
- ・天気が良く、美味しい桃が出来る年がらの年に、格好が悪いものは、確実に高糖度。
- ・(許されるなら)格好が悪いものに詰め替えたら、美味しいものに当たる確率アップ!

※所感 糖度10度でも美味しい桃はあります。糖度15度でもまずい桃はあります。

糖度表示は参考にはしてもらえば良いですが、そればかり頼るのも良くないと思います。