

5

収穫

作業のポイント

さくらんぼの収穫適期は、他の果樹と比べて短いことから、作業は計画的に効率良く進め、短期間で終わらせる必要があります。

また、さくらんぼの果実は傷みやすく、収穫後の日持ちが短いことから、丁寧に取り扱うとともに、収穫後の温度管理にも注意が必要です。

作業時期

6月上旬から7月中旬

村山地域における各品種の収穫時期の目安は下の表のとおりです。
なお、収穫時期はその年の天候にも左右されます。

●表 村山地域における収穫時期の目安(雨よけ栽培の場合)

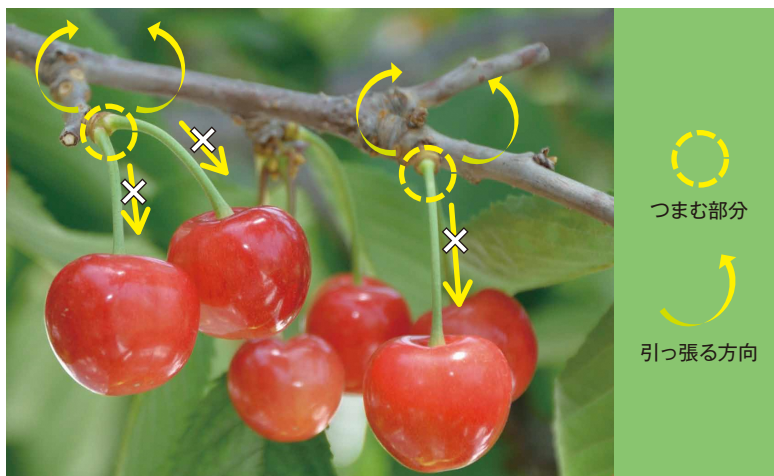
品種名	収 穫 時 期				
	6月			7月	
	上旬	中旬	下旬	上旬	中旬
紅さやか	■				
高砂		■			
紅ゆたか		■	■		
佐藤錦		■	■		
紅きらり			■		
紅秀峰			■	■	
ナポレオン				■	
紅てまり				■	■

作業方法

- ア 収穫方法には、果実の熟度や色づきを見ながら、適期に達した果実のみを選びながら収穫する「すぐりもぎ」と、収穫期に1本の樹になっている果実を全て収穫する「がらもぎ」があります。
- イ 収穫作業は、なるべく朝の涼しい時間帯に行い、原則として午前中に作業を終えるようにします。
- ウ 腰に付ける収穫かごの内側には、果実が傷まないようにウレタンや布を貼り付けます。また、収穫かごの果実を移すコンテナにもウレタンなどの資材を敷きます。

エ 収穫の際は、果実には触れず、枝に近い軸の付け根部分をつまんで、枝の方向に弧を描くように持ち上げて収穫します。

- 軸をつまんで果実の方向に引っ張ると収穫しにくいうえ、来年以降に花芽を着ける短果枝が取れることがあるので注意が必要です。
- 収穫かごの果実は、重みで傷まないようこまめにコンテナに移し、コンテナはできるだけ日陰の涼しい場所に置きます。
- 表面や実割れした部分にカビが生えた病害果は、地面には落とさず、収穫かごとは別の袋に入れるなどして、後で園地の外に運び出して処分します。



収穫の方法



カビが生えた病害果



収穫作業の様子

6

選果・
箱詰め

作業の目的

収穫した果実は、果実の大きさや着色程度等の規格ごとに選別して、出荷箱やパックに詰めます。

収穫作業と同様に果実が傷まないよう丁寧に扱います。

作業方法

選果作業は、専用の機械を利用する場合がありますが、ここでは手作業による方法を説明します。

ア コンテナに入った収穫後のさくらんぼを作業小屋などに設置された選果台(大きなテーブル)に広げます。



選果台

イ 選果板(スケール)を使って、果実を1つずつ大きさや着色程度で分類し、箱やパックに詰めていきます。



選果板

- 選果板の大きい穴から順に果実を通してみて、初めに引っかかった穴がその果実のサイズになります。
- 他の果実に比べ、明らかに色づきが悪い果実は、秀品ではなく下位の等級(良品等)に選別します。

○裂果した果実や双子果、熟し過ぎて柔らかくなった「うるみ果※」等は、区別して出荷しないようにします。



裂果した果実(佐藤錦)

○Mサイズより小さい19mm未満の果実や着色程度が50%未満の果実は、生食用としては出荷しないよう生産者に呼び掛けています。

「オール山形」で、出荷規格を守ろう

生食出荷向けの出荷規格

- 果実の大きさ…M玉以上(19mm以上)
- 果実の着色…50%以上

出荷できます	出荷できません
生食 秀品(70%以上) 優品(60%以上) 良品(50%以上) 厳選して出荷しよう!	生食 規格外品 (着色不良果混入) 規格外品(50%未満)

厳選出荷の啓発チラシ

用語説明

※うるみ果…熟し過ぎて柔らかくなった果実。気温の高い日が続くと発生しやすい。

- ウ 箱詰めやパック詰めの方法としては、贈答向けなどに果実を1つ1つ並べて詰める方法と、並べずにそのまま詰める方法（バラ詰め）があります。



並べて詰める方法(1kg箱)



並べずに詰める方法(200gフードパック)