

紀の川柿の生産方法

刀根早生および平核無柿を樹上脱渋処理した果実のことを紀の川柿といいます。
紀の川柿の処理方法は下記の通りとなります。

処理時期

刀根早生 8月20日～9月10日（満開後90～110日）

平核無 9月1日～9月20日（満開後100日～120日）

処理方法

- 1) ポリ袋の中に固形アルコールを1個入れる。
- 2) 袋に二重にした輪ゴムを通し、輪ゴムは袋の上部付近に位置させる。
- 3) クーラーボックスなどに袋を入れ、処理園地に運ぶ。
- 4) 二重にした輪ゴムを左右に引っ張り、ポリ袋の口を開く。
ヘタ片と果実との接合部で輪ゴムを離すことで、ポリ袋を果実に掛ける。

なお、横向きの果実には処理をしない。

- 5) ポリ袋は果面に張り付くことのないよう、膨らませた状態にする。

処理時間

晴天の日を選び、処理時間は48時間とする。

48時間（2日後）以降にビニル袋の底を切り取る。

ビニル袋は短く残し、底辺をすべて切り取る。



処理時の注意点

処理期間に降雨が予想される場合は処理しない。

処理終了までの間に、降水に遭い、ポリ袋内に水が溜まった場合は、樹上脱渋が完了していない可能性があるため、再処理を行う。

その他注意点

樹勢が低下した樹には、処理を控えて下さい。

日焼けした果実や病害虫の被害果実には処理しないように注意して下さい。

