

シャインマスカットの貯蔵技術改善に取り組んでいます

【研究のポイント】

シャインマスカットの生産量が全国的に急増傾向にある中、出荷が集中する9月の単価低下が心配されています。そこで、出荷時期の分散と有利販売に取り組むため、大分県農業協同組合を中心とした関係機関が協力して、シャインマスカットの貯蔵量増加と輸出拡大に向けた支援を開始しました。果樹グループでは貯蔵技術の改善に取り組み、新たな貯蔵資材や貯蔵病害対策の検討を行っています。

＜これまでの成果＞

①発泡スチロール箱と三角袋、給水ホルダーを用いた従来の貯蔵法（図1）よりも、通気性の良い穴あき段ボール箱と鮮度保持フィルム(P-プラス)を用いた方が、簡易で貯蔵中の腐敗発生も少なくなりました（図3）。
②大型冷蔵庫内での貯蔵資材の検討では、穴あき段ボール箱よりもさらに通気性がよく耐久性の高いプラスチック製メッシュコンテナと鮮度保持フィルム(P-プラス)を用いることで、大量長期貯蔵が可能になることが明らかになりました（図4）。



図1. 従来の貯蔵法と給水ホルダー



図2. 改良貯蔵法

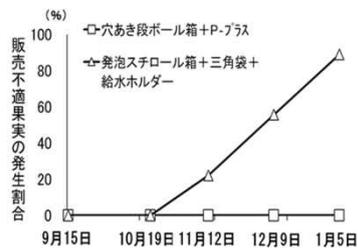


図3. 販売不適(腐敗)果実の発生割合比較



図4. 改良貯蔵法②

【研究の成果】

＜今後の研究＞

①新たに貯蔵に取り組む産地への技術普及や、技術導入に向けた課題を調査します。
②P-プラスを使用しても灰色かび病菌による果実腐敗は完全には抑制出来ないため、その発生実態（図5、図6）を明らかにして、防除対策を検討します。
③簡易で確実な貯蔵果実の腐敗防止対策を開発するため、大分工業高等専門学校との共同研究で高電圧インパルスによる果実表面殺菌など新技術の検討を行います（図7）。

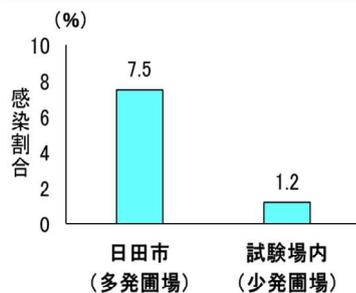


図5. 前年度の腐敗多少と灰色かび病感染割合(予備試験)



図6. 貯蔵中に発生した腐敗症状(予備試験)



図7. 高電圧インパルスによる果実表面の殺菌(予備試験)

【生産者の声】



JAおおいた天ヶ瀬ぶどう部会
会長 高瀬俊和 氏

大量貯蔵に向けた技術開発が進んだことで、年末・年始の需要期や海外輸出での有利販売に弾みがついてくると思います。より確実にロス無く貯蔵が行えるよう、今後の成果にも期待しています。

【連絡先】

担当: 農業研究部 果樹グループ 落葉果樹チーム
TEL : 0978-37-0149
住所: 宇佐市大字北宇佐65