

九州におけるブドウの低温貯蔵について  
 古原剛二・平山好見・緒方俊雄・竹田津毅之助・宮崎政善  
 (大分農業技術センター)

KOHARA, G., HIRAYAMA, Y., OGATA, T., TAKETAZU, T. and MIYAZAKI, M.  
 On the Cold Storage of Grape in Kyushu Region.

九州における初秋の気候特性は、ブドウの収穫期間を非常に短くして円滑な流通が望めないため、1968年よりブドウの低温貯蔵について一連の検討を行ってきたので報告する。

試験方法

試験1 マスカット・ベリーAとスーパー・ハンブルグの収穫適期を中心に前後3回1週間おきに収穫し各区20房を1房ごと厚さ0.03mmのポリ袋に直径5mmの孔を4個あけて封入し、3℃で貯蔵した。

試験2 マスカット・ベリーAを3℃、6℃、および9℃で試験1と同じ方法で貯蔵し、出庫後の日

持ち調査は各区10房を、30日貯蔵果房は20℃、50日貯蔵果房は15℃の恒温室内で行った。

試験結果および考察

収穫時の腐敗は時期がおくれるほど多くなるが、両品種とも収穫時期を問わず貯蔵30日までは異常はなかった。貯蔵力はベリーAの方が高く、早期に収穫した区ほど腐敗は少なかった。また、貯蔵温度が低いほど腐敗・脱粒が少なく、出庫後もその傾向はかわらなかった。3℃では50日貯蔵しても充分商品性はあるが、6℃では30～40日、9℃では30日ですでに腐敗が多く商品性はなくなった。

第1表 ベリーAおよびスーパーの収穫時期と貯蔵性

品 種	収穫・入庫月日	出 庫月日	入庫時腐敗粒	出 庫 時											
				減 量		腐敗粒		難脱粒		果粒付着力		果穂のカビ			
				減量	腐敗粒	難脱粒	果粒付着力	果穂のカビ							
マスカット ベリーA	9月3日	11月18日	0.8%	1.0%	4.8%	90.2%	258g	75%	15%	10%	0%	100%	0%	0%	0%
	9. 11	"	2.3	0.1	6.9	87.8	250	75	10	15	0	90	0	10	0
	9. 19	"	3.4	0.4	7.2	88.0	248	85	15	0	0	85	5	10	0
スーパ ーハンブルグ	8. 28	11. 12	2.4	1.9	3.9	53.2	186	40	30	25	5	85	5	5	5
	9. 5	"	3.5	1.2	2.2	67.4	200	80	15	0	5	90	5	0	5
	9. 13	"	4.7	1.1	1.6	86.4	229	90	10	0	0	95	5	0	0

備考：難脱粒とは粒をひきもぐ時手に抵抗(150g程度)を感じる粒。果粒付着力とは果梗から粒をひきもぐ時の力をバネ秤りで測定した値。果穂のカビは主軸を4等分した時の枯死した割合を表わす。

第2表 ベリーAの貯蔵温度と日持ち性

貯蔵期間	貯蔵温度	減 量			腐 敗 粒			難 脱 粒			果粒付着力			果穂の状態		
		出庫時	2日	4日	出庫時	2日	4日	出庫時	2日	4日	出庫時	2日	4日	カビ	枯れ	
日	3℃	0.1%	0.9%	0.6%	0.3%	1.1%	2.6%	92.7%	89.5%	75.8%	-	g	-	g	-	-
	30	6	0.2	0.3	0.8	0.9	3.0	4.3	81.3	84.0	73.2	-	-	-	-	-
	9	0.3	1.1	1.1	4.0	8.3	6.0	84.5	70.1	50.6	-	-	-	+	+	
50	3	0.3	1.2	1.6	2.2	4.2	6.9	87.0	84.7	85.1	408	384	378	-	-	
	6	1.1	1.4	1.3	5.5	7.8	8.5	68.7	55.7	67.5	214	194	205	+	+	
	9	2.0	5.3	7.4	13.5	16.4	40.1	66.1	44.3	43.1	171	160	160	+	+	