

## ‘不知火’の生産安定技術の確立

## 第2報 果実の貯蔵方法

猪原健一・重岡 開・岩崎守光・高濱純雄（熊本県農業研究センター）

Kenichi IHARA, Hiraki SIGEOKA, Morimitu IWASAKI and Sumio TAKAHAMA :

Production Technique of ‘Siranui’

2. Methods of Storage of Fruit

熊本県がポスト甘夏として推進している‘不知火’は、1991年産において貯蔵中に腐敗が多発し、貯蔵性と貯蔵方法が問題となり早急に貯蔵技術の確立が必要となった。そこで、今回は貯蔵方法について検討を行ったので報告する。

## 1. 材料及び方法

材料は天草郡有明町の‘川野夏だいたい’を中間台木として1989年に高接樹を供試した。所内の常温貯蔵庫を用いて、ポリ個装、新聞紙個装、新聞紙被覆に区分し規模は1区〔25果〕2反復で実施した。貯蔵期間は1991年産〔1月16日～4月10日〕1992年産〔1月12日～3月31日〕1993年産〔1月12日～4月2日〕とした。調査は自然減量、腐敗、へた枯れ、こ斑症の発生、果実品質について調査した。

## 2. 結果及び考察

1) 自然減量歩合はポリ個装1.2～2.9%、新聞紙個装13.5～18.4%、新聞紙被覆8.2～9.4%とポリ個装が最も低く、しおれ果が少なく鮮度保持ができ、新聞紙個装は

しおれ果が多く商品価値が低い果実が多かった。新聞紙被覆は後半に貯蔵容器をポリ被覆した1992年産は鮮度保持ができたが、1993年産はしおれ果が多かった。1992年産の時期別減量歩合はポリ個装は全期間低かったが、新聞紙個装は3月1日に10%を越えしおれ果が見受けられた。新聞紙被覆は3月1日にポリ被覆したので10%以下で鮮度保持ができた。

2) 腐敗率は、台風の影響で果実体質が悪かった1991年産はポリ個装、新聞紙個装共に10%程度と多かった。1992年産と1993年産はポリ個装は全く腐敗はなく、新聞紙個装は1.6、5.6%、新聞紙被覆は2.6、3.5%で腐敗がやや多かった。

3) へた枯れ率、こ斑症発生率は減量歩合が低いポリ個装は低く、新聞紙個装、新聞紙被覆は減量歩合が高い順に高かった。

4) 貯蔵中の糖の上昇はポリ個装に比べ新聞紙個装が高かった。クエン酸の減少はポリ個装が早い傾向にあった。

第1表 年次別減量歩合(%)

区 分	年	予措期間	減量歩合
ポリ個装	1991	5.2	2.9
	1992	5.4	2.1
	1993	3.7	1.2
新聞紙個装	1991	5.1	15.4
	1992	3.4	18.4
	1993	3.4	13.5
新聞紙被覆	1992	0	8.2
	1993	3.4	9.4

注) 新聞紙被覆 1993年は3月2日に貯蔵箱をポリ被覆

第3表 年次別腐敗率(%)

区 分	年	腐敗率
ポリ個装	1991	10.9
	1992	0
	1993	0
新聞紙個装	1991	10.2
	1992	1.6
	1993	5.4
新聞紙被覆	1992	2.6
	1993	3.5

第2表 時期別減量歩合(1992年,%)

区 分	予措期間	2/9	3/1	3.15	3.31
ポリ個装	5.4	0.8	1.2	1.5	1.8
新聞紙個装	3.4	5.4	10.8	14.6	18.4
新聞紙被覆	0	4.1	5.8	6.8	8.2

注) 新聞紙被覆は3月1日に貯蔵箱をポリ被覆

第4表 へた枯れ率、こ斑症発生率(%)

区 分	年	へた枯れ率	こ斑症発生率
ポリ個装	1992	6.0	0
	1993	0	0
新聞紙個装	1992	94.0	46.0
	1993	36.0	4.0
新聞紙被覆	1992	26.0	16.0
	1993	12.0	8.0

第5表 果実品質(1992年)

区 分	分析時期	果肉歩合(%)	糖度	クエン酸
ポリ個装	貯蔵開始	78.3	12.9	1.29
	貯蔵終了	78.9	14.2	1.04
新聞紙個装	貯蔵開始	77.8	13.4	1.26
	貯蔵終了	79.3	15.5	0.97
新聞紙被覆	貯蔵終了	79.7	13.0	0.85

以上の結果から、‘不知火’の貯蔵方法としては減量歩合、腐敗、へた枯れ、こ斑症の発生が少なく、果実品質面からポリ個装が適当と思われる。なお、ポリ個装の場合は5%程度の予措が必要である。