

# 大谷石採掘跡地利用による果実の貯蔵について

## 1. 試験のねらい

省エネ貯蔵の方法として、大谷石採掘跡地の利用が考えられるため、2、3の果樹について、ここでの貯蔵性を検討したので報告する。

## 2. 試験方法

貯蔵場所は地下60mに位置し、温度は10～12月が3～7℃、1～3月が0～4℃、4～5月が2～6℃で、湿度は80～90%である。

キウイは県南、県央及び県北産に分け、満開後140～155日の間に5日間隔で収穫し、0.05mm厚ポリエチレン密封、10kgダンボールで貯蔵した。

ぶどう巨峰は収穫適熟果と適熟直前果とに区別し、りんごつがるについては、収穫適熟期のものを、それぞれキウイと同様の方法で貯蔵した。

## 3. 試験結果

### (1) キウイ

出庫後10日以上の日持ちを考慮した場合の収穫期と貯蔵性との関係をみると、県南産の果実は、満開後140日収穫で130日から190日の貯蔵が可能であった。収穫日がそれ以上になると年によって貯蔵日数にかなりの差がみられた。県央産のものは、収穫日にかかわらず、130日以上、県北産のものは70～130日の貯蔵が可能であった。

### (2) ぶどう

貯蔵によって、果色及び糖度には変化がなく、酸はやや減少した。出庫後は穂軸の枯込みや脱粒が認められるが、6日後でもこれらの障害が比較的少なかったのは、適熟直前果の20日間貯蔵であった。

### (3) りんご

ポリ密封の有無に関係なく、20日間貯蔵では出庫後の日持ちが7日程度、30日貯蔵では出庫当日で品質保持の限界であった。

## 4. まとめ

キウイは、収穫日によって貯蔵力に差がみられ、70日以上貯蔵を考慮する場合は満開後140～150日に収穫する方がよい。なお、県南では満開140日に近い方が年次差がない。県全体の収穫基準は表-1に示した。ぶどう巨峰の貯蔵力は20日程度で、適熟直前果の方が日持ちがよい。りんごつがるの貯蔵力も20日程度である。

(担当者 果樹部 松浦永一郎・三坂 猛\*)

\* 現鹿沼農業改良普及所

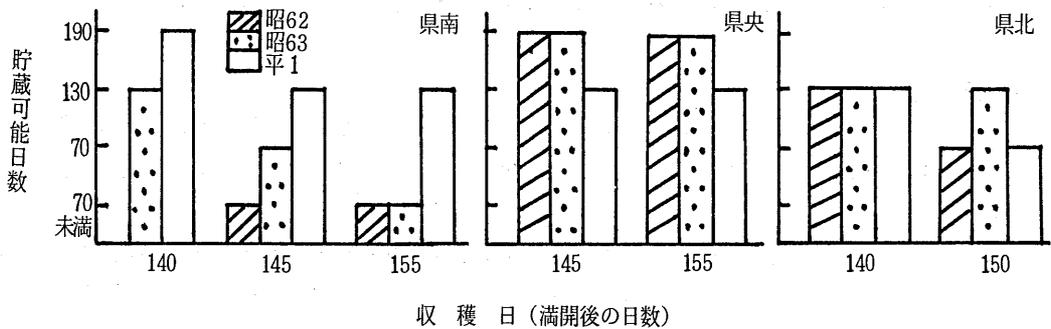


図-1 キウイフルーツの収穫期と貯蔵性との関係

表-1 貯蔵用キウイフルーツの収穫基準

品 種	果皮硬度kg	果肉硬度kg	糖 度 %	酸 度 %
ハイワード	3.2 ~ 3.4	2.2 ~ 2.5	6.0 ~ 7.0	1.50 ~ 1.80

表-2 ぶどう巨峰の貯蔵日数と品質変化

入庫時の熟度	貯蔵日数	果 色	糖 度 %	酸 度 %	穂軸 枯れ	脱粒 程度	出 庫 後 の 状 態					
							2 日		4 日		6 日	
							穂軸枯れ	脱粒	穂軸枯れ	脱粒	穂軸枯れ	脱粒
適 熟 果	20	10.8	18.5	0.53	±	-	+	+	+	+	++	+
	30	10.9	18.5	0.49	+	-	+	-	++	+	++	++
適熟直前 果	20	10.7	17.7	0.52	-	-	-	-	+	-	+	+
	30	10.5	17.8	0.54	±	-	+	-	+	-	++	+

注1. 入庫時の果色(カラーチャート) 10.5~10.7、糖度 17.9~18.9%、酸度 0.65~0.69%

2. 穂軸枯れ: 穂軸のしおれ 無(-)~多(++)、脱粒: 無(-)~多(++)

表-3 りんごつがるの貯蔵日数と品質変化

貯蔵日数	処 理	糖 度 %	酸 度 %	出庫後の果実の軟化状態			
				当 日	2 日	4 日	7 日
20日	ポリ密封	12.7	0.22	-	-	±	+
	無処理	12.4	0.21	-	-	±	+
30日	ポリ密封	11.8	0.20	+			
	無処理	12.0	0.20	++			

注. 果実の軟化: 無(-)~多(++)