

## カキ「太秋」の低温貯蔵特性

カキ「太秋」は、収穫直後0.05mm厚のポリ袋で真空パックし、0℃の低温条件下で約1ヵ月間貯蔵しても収穫時と果肉硬度、糖度、食感にはほとんど差がなく、需要動向に応じた出荷・販売期間の延長が可能である。

農業研究センター果樹研究所落葉果樹部 (担当者: 北村光康)

## 研究のねらい

本県でのカキ「太秋」の収穫適期は、露地栽培では10月下旬～11月上旬であるため、従来は11月中旬までに出荷が終了している。今後、生産が増加し販売単価の低下が予想される。

そこで、高単価を維持するために販売期間を延長し、12月の歳暮用出荷のための最適な貯蔵技術について開発する。

## 研究の成果

1. 1℃条件下でのポリ個装で貯蔵した場合、貯蔵後36日までは果実品質に大きな差はみられず、「太秋」独特のサクサクとした食感があり、十分貯蔵が可能である。貯蔵後70日以後になると果実が軟化し始め、食感が劣る(表1)。
2. 貯蔵温度は、0℃では果色は進むものの収穫時と果肉硬度、糖度、食感にはほとんど差がなく、十分貯蔵が可能である。しかし、5℃ではほとんどの果実が軟化し、食感が劣る(表2)。
3. 0℃で貯蔵、出庫後10℃の条件下で9日目までは、着色はほとんど進まず、果肉硬度は低下傾向にあったが、食感の出庫直後と比べてもほとんど変わらず、日持ち性は十分である(図1、2)。
4. 0℃で貯蔵の常温(11.6～20.6℃)における日持ち性は、10℃条件下と比べて、着色の進みや果肉硬度、食感の低下が大きく、日持ち性がやや劣る(図2)。
5. カキ「太秋」は、0.05mm厚のポリ袋を用いて真空個装することにより、0℃条件下で1ヵ月程度の貯蔵が可能である。

カキ「太秋」の貯蔵方法の確立により、従来に比べて1ヵ月程度販売期間が延長され、需要が高まるとともに、高単価が維持でき、栽培面積の増加につながる。

## 普及上の留意点

1. 熟度が進んだ果実では貯蔵性が劣るので、貯蔵用果実はやや早採り(カラーチャート値で赤道部の果皮色が3～4)する。
2. 貯蔵後の果実は、収穫直後の果実に比べてやや日持ち性が劣るので、出庫後も10℃以下の低温条件に置く必要がある。

表1 1 条件下でのポリ個装<sup>1)</sup>における貯蔵前後の果実品質

出庫日	貯蔵 日数	果重(g)		果色 <sup>2)</sup> (赤道部)		果肉硬度 (ポント <sup>*</sup> )	糖度 (Brix)	食感 <sup>4)</sup> (1~3)
		収穫時	貯蔵後	収穫時	貯蔵後			
収穫時 <sup>2)</sup>	0日	-	-	-	-	-	-	-
12月14日	36日	418	417	4.5	4.8	4.6	15.3	3
1月17日	70日	426	426	4.5	5.0	4.1	15.9	2
2月13日	97日	404	403	4.4	5.6	4.2	15.3	1

注：1)0.06mm厚のポリ袋を用い真空パックした 2)2000年11月8日に収穫し、ただちに貯蔵した  
3)農水省作成カキカラーチャート値による 4)良(3)、やや不良(2)、不良(1)の3段階評価

表2 貯蔵温度の違いによる貯蔵前後の果実品質

貯蔵温度 <sup>1)</sup>	果重(g)		果色 <sup>2)</sup> (赤道部)		果肉硬度 (ポント <sup>*</sup> )	糖度 (Brix)	食感 <sup>3)</sup> (1~3)
	収穫時	貯蔵後	収穫時	貯蔵後			
収穫時	339	-	4.4	-	4.7	16.7	3
0	356	355	4.0	4.5	5.9	16.4	3
5	361	360	4.0	5.5	3.1	16.9	1

注：1)2001年11月5日収穫・貯蔵、12月11日出庫・調査。貯蔵には0.05mm厚のポリ袋を用い真空パックした  
2)農水省作成カキカラーチャート値による 3)良(3)、やや不良(2)、不良(1)の3段階評価

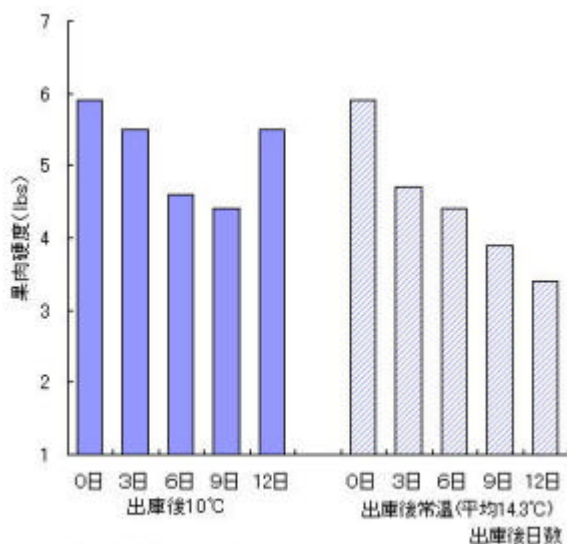


図2 0°C貯蔵果実の出庫後の果肉硬度の変化  
注)2001年11月5日に収穫後、12月11日まで5°Cで貯蔵

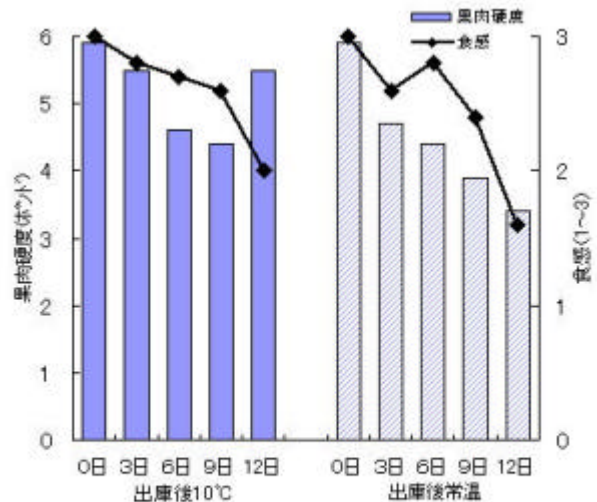


図3 0°C貯蔵果実の出庫後の果肉硬度及び食感の推移  
注)2001年11月5日収穫後、12月11日まで貯蔵  
食感は、3:良、2:やや不良、1:不良の3段階評価

表3 貯蔵後<sup>1)</sup>の試食アンケート結果

品種	甘味	食感	総合評価
太秋	3.5	4.2	4.1
富有 <sup>3)</sup>	3.0	3.0	3.0

注：1)1 で36日貯蔵 2)5(良)3(並)1(不良)の5段階評価  
3)富有を基準：3とした  
4)パネラーは果樹研究所職員34名



写真1 太秋貯蔵果実