

(様式3)

農業研究成果情報 No.883(令和元年(2019年)5月)分類コード01-10 熊本県農林水産部

ナシ「秋麗」は5 ~ 10 で貯蔵すると1か月程度、15 では2週間程度品質が保持できる

「秋麗」は5 または10 で貯蔵することにより、1か月程度収穫時の品質が保持できる。15 では2週間程度保持できる。出庫後、常温での日持ちは10 より5 で貯蔵した果実が優れる。

農業研究センター果樹研究所落葉果樹研究室(担当者:岩谷章生)

#### 研究のねらい

良食味な早生の青ナシ「秋麗」は、熊本県イチ押しブランドとして産地化を進めており、現在約15haが栽培がされている。本県における本品種の収穫期は盆の休市期間を挟むことがあるため、集荷後の鮮度保持技術が必要となっている。さらに、本品種の計画出荷と販売期間の延長による市場価値向上を狙うために、低温による貯蔵技術を開発する。

#### 研究の成果

1. 「秋麗」を5 または10 で貯蔵すると、30日間は収穫時から果実重量が90%以上維持され(図1)、果肉硬度はほぼ低下せず(データ略)、食味も収穫時とほぼ変化がない(図2)。
2. 15 で貯蔵すると、常温より日持ちが良くなり、2週間程度収穫時の食味が維持される(図3)
3. 15日貯蔵した後、常温に置くと、貯蔵温度5 では10日程度収穫時の食味が維持されるが、10 では10日以内に食味が低下する(図4)。したがって、低温貯蔵から出庫後、流通・消費に時間がかかる場合は、貯蔵は5 程度の低温が適する。

#### 普及上の留意点

1. 低温で貯蔵した場合、出庫した後に急激に果実周囲の温度が上昇すると、結露し、果実が濡れ、カビ発生などの原因になる他、入庫前に出荷資材に封かんした場合、出荷資材が劣化するおそれがある。したがって、貯蔵後は果実を十分に風乾してから出荷資材に入れるほか、急激な温度変化を避ける。
2. 調査には収穫適期(果実底あ部の果皮色がニホンナシ地色カラーチャート値で2.5程度の果実を用いた。常温区の果実は室内において、平均28 程度で保管した。



図1 「秋麗」における貯蔵温度と果実減量との関係(2016)

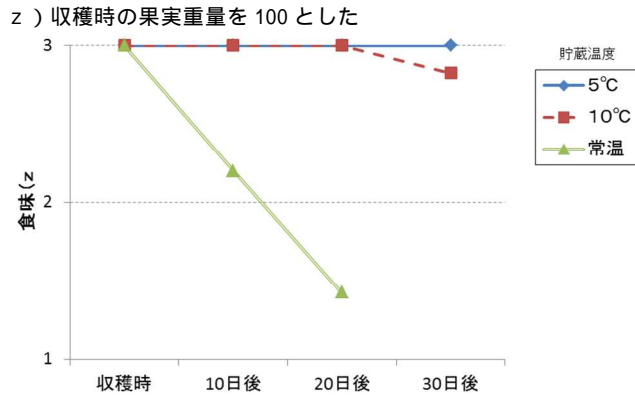


図2 「秋麗」における貯蔵温度別の食味の推移(2016)

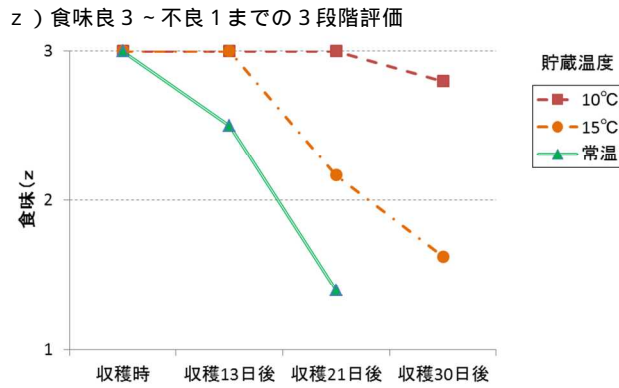


図3 「秋麗」における貯蔵温度別の食味の推移(2017)

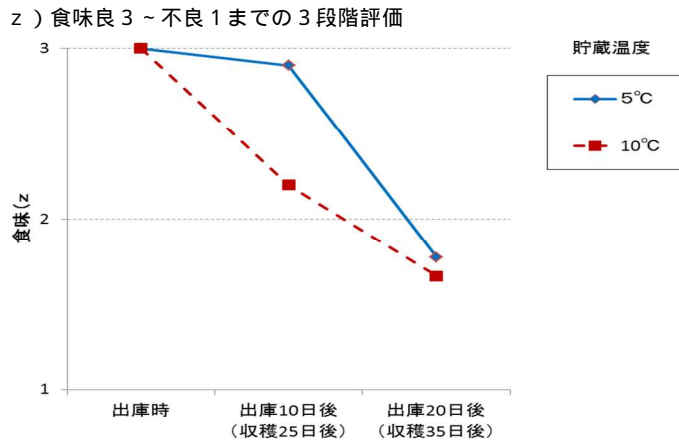


図4 「秋麗」における貯蔵温度別の出庫後の食味の推移(2016)

z) 食味良3～不良1までの3段階評価