

ブドウ「シャインマスカット」の穂軸からの水分補給による長期貯蔵技術

プラスチック容器からの水分供給と冷蔵による長期貯蔵技術により、「シャインマスカット」の出荷期間延長と高付加価値販売を実現

研究開発の背景

- ・「シャインマスカット」は2006年の品種登録以降、全国で栽培面積が拡大し(2014年推計700ha)、今後も出荷量の増加が予測されている。
- ・「シャインマスカット」の市場出荷ピークは8月～10月で全体の80%強を占めており、この期間は販売価格の低下が見られる。
- ・特に遅場産地(東北地方等)が有利に販売するためには、流通量が減少する11月以降の出荷が求められる。

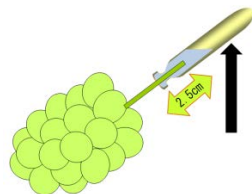


研究成果の内容

プラスチック容器からの水分供給によって穂軸と果粒の鮮度を維持する。

商品果房率を向上させるための貯蔵のポイント

- ・温度0.5℃、湿度90～95%の送風式普通冷蔵庫で貯蔵する
- ・穂軸先端2.5cm程度を容器に挿入する
- ・長期貯蔵には適熟な果房を用いる
- ・出庫後はできるだけ低温で流通させることが望ましい



水分補給による効果

貯蔵中に水分を補給することによって、穂軸の褐変、果粒の萎凋が軽減され、貯蔵後の商品性が向上する。

貯蔵4か月後の果房→
(無補給は商品性が劣る)



無補給

水分補給

導入メリット

貯蔵4か月後の商品率60～80%(従来比2箇月間延長)により、品薄期での販売単価の向上

出荷期間の延長

⇒流通量の平準化、単価の維持
⇒お歳暮、クリスマス、年末年始等の需要期への出荷

○販売単価の向上

(4大市場入荷量・単価実績、2013年) ※出典:日園連
9月上旬:241トン・1,053円、12月中旬:8トン・2,062円

○低コストで導入できる

プラスチック容器(十数円/個)、水道代、冷蔵庫使用料等

これにより、貯蔵ロスを検討しても50～80%程度の増益が期待できる。また、これまで国産ブドウ果実の供給が困難であった、越年出荷や「春節」時期の輸出による高付加価値販売も可能となる。

期待される効果

- ・ブドウ「シャインマスカット」の出荷期間延長による高付加価値販売。

導入をオススメする対象

遅場産地を中心としたブドウ「シャインマスカット」生産者及び出荷組織、流通関係者

開発機関: 山形県農業総合研究センター園芸試験場・果樹部、(地独)青森県産業技術センターりんご研究所、農研機構果樹茶業研究部門【予算区分:委託プロジェクト】