高品質完熟イチジクの生産・流通技術

【背景・目的・成果】
県産イチジクを長距離輸送するには、高品質果実の流通技術の確立が必要です。透湿性白色マルチにより糖度15%以上の高糖度の完熟イチジクを安定して出荷できます。また、輸送容器を改良することでイチジクの損傷の割合を大幅に低減できます。

1 マルチ栽培圃場での果実品質

園地に合わせたマルチの設置

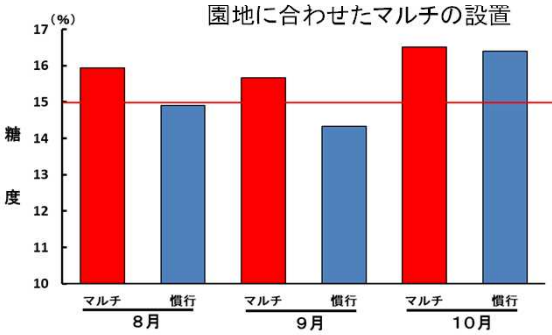


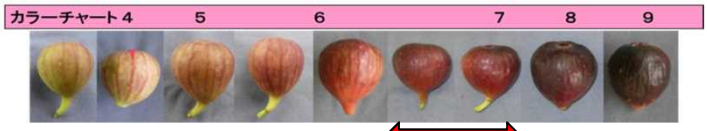
図1 白色マルチ栽培実証ほにおける果実糖度
県下4実証ほ(神戸3か所、淡路1か所)

透湿性白色マルチにより「害虫防除効果、糖度・着色向上、果実廃棄率の低下が期待出来ます

イチジク果実廃棄率
無処理区 32.1%
マルチ区 16.1%
統計的に有意な差です。

県下4か所で**マルチ栽培**を実証したところ、栽培期間を通して消費者の好む**平均糖度が15%以上**の果実を収穫でき、廃棄率も5割程度低くなりました。

2 高品質果実の保存技術



保存に適する熟度

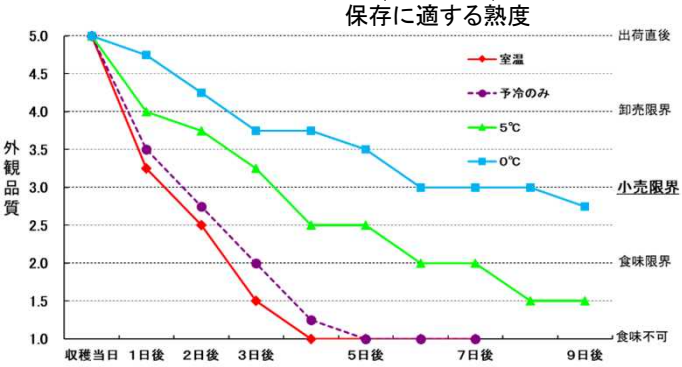


図2 イチジクの鮮度保持

イチジクは販売できる期間が室温では1日程度と非常に短いですが、低温では比較的長く保存でき、0℃では7日以上小売りが可能です。

3 容器改良による輸送時の損傷等の軽減

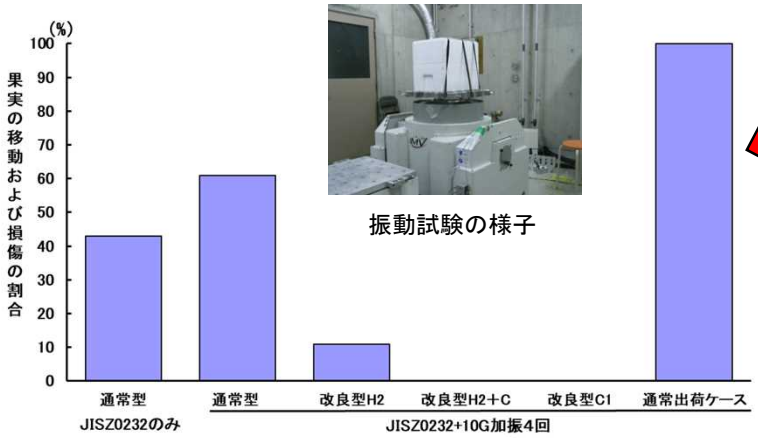


図3 振動試験における果実の移動および損傷の割合

振動試験の様子

解析結果を振動試験に反映

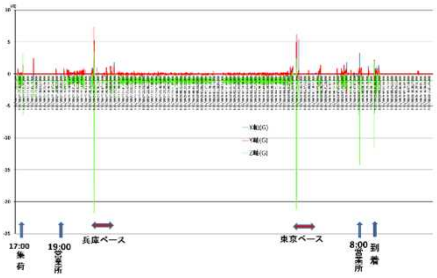


図4 東京－神戸輸送時の振動の解析

半数程度の果実が差込口から抜けたり、回転しています。

差込口から抜けている果実はありません。

通常型　改良型C1
図5 振動試験後の果実の果実の状態

実際の輸送時の振動を解析して、振動試験機(JISz0232)により試験を行い、イチジクの輸送容器「ゆりかーご」の形状を改良する(改良型C1)ことで振動による果実の損傷等を大幅に軽減できました。

【技術の活用】
本技術により糖度15%以上の完熟イチジクを国内出荷だけでなく、海外等への輸出も可能な品質の維持が可能となります。

兵庫県 Hyogo Prefecture
兵庫県立農林水産技術総合センター
北部農業技術センター

研究成果紹介動画サイト