

高品質完熟イチジクの流通技術

【背景・目的・成果】

イチジクを広域輸送するためには、高品質果実の収穫や流通技術の確立が必要です。開発したイチジクカラーチャートを用いることで、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により、イチジクの損傷割合を1/3以下に低減することができ、香港に輸送しても販売が可能な品質を維持できます。

1 外観色と糖度の関係

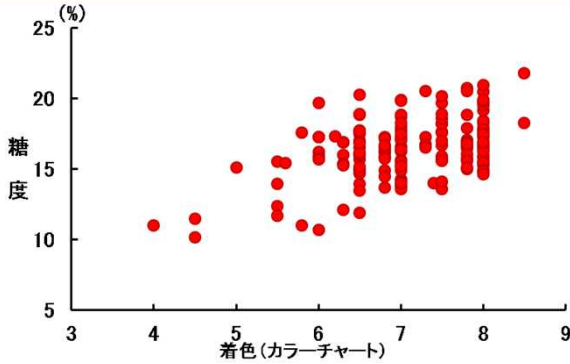


図1 果実の着色と糖度の関係(10月)



カラーチャート6.5以上の果実は、糖度が15%以上で嗜好性の高い果実を安定して収穫できます。

2 イチジクの熟度と鮮度保持

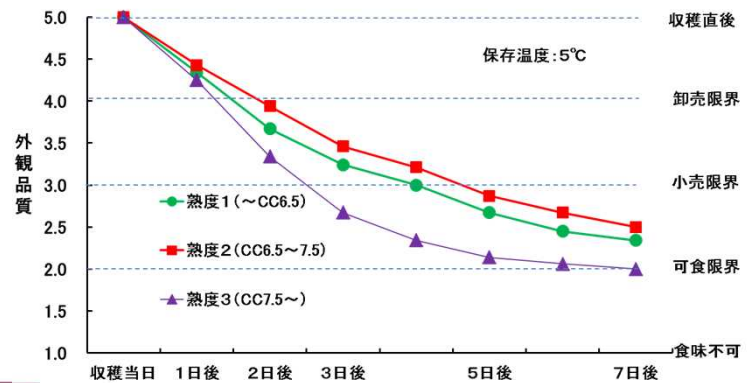


図2 熟度および温度が果実の保存性に及ぼす影響(5°C)

十分な糖度があるカラーチャート(CC6.5~7.5)の果実は、比較的未熟なカラーチャート(CC)6.5以下と同じく、5°Cでの保存性に差はありません。

3 輸送容器改良による果実損傷等の軽減

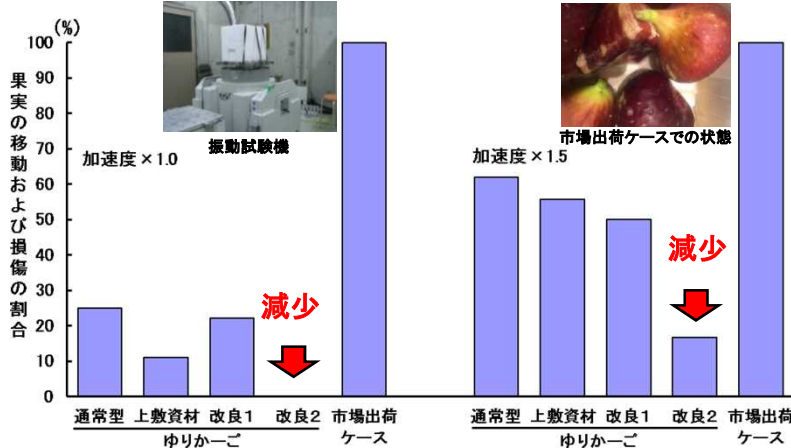


図3 振動試験(JISZ0232L2)における果実の移動および損傷の割合

JISZ0232 L2:「包装貨物—振動試験方法」によるランダム振動波による振動試験
L2は長距離の国内輸送または国際輸送で、温帯気候における適切な輸送(1000km程度)を想定



通常型による香港空輸後の果実の状態



改良2による香港空輸後の果実の状態

イチジクの輸送容器「ゆりかご」の形状を改良する(改良2)ことで、振動に対しての果実の損傷等が大幅に軽減でき、完熟イチジクの香港への空輸においても、良好な状態で輸送することができます。

【技術の活用】

糖度15%以上の高品質果実を広域出荷するために、白色マルチを利用した高品質果実栽培技術、カラーチャートを利用した出荷技術および新たな輸送容器等を組み合わせた、兵庫県産完熟イチジクの広域出荷の確立を目指します。