

# 特集 消費者ニーズに対応した高品質果実生産

## 1 消費者ニーズに対応した高品質果実生産

### はじめに

近年、果実の生産と消費を取り巻く情勢は大きく様変わりしつつある。本県においても、また、全国的にも主要果樹の栽培面積や生産量は漸減しており、消費量も同様の傾向が続いている。一方、果実の輸入量はほぼ横ばいで推移しているが、価格低迷の続いている国産果実への影響は無視できない。さらに、販売ルートは、より多様化が進み、とくに本県ではイチジクを除くと市場流通の占める割合が比較的低率であるのに対し、観光・直売等、市場外流通の比率が年々高まる傾向にある。このような情勢変化に伴い、果実に対する消費者ニーズも多様化しているが、求められている高品質な果実とはどのような果実なのか、販路に応じたニーズを的確に把握して生産、販売に取り組むことが重要な課題である。(本特集では直売所でのブドウ購入時における消費者アンケートの調査事例を紹介)

### 求められている高品質果実とは

消費者がまず第一に求めるのは「おいしさ」である。これまで大半の果樹では糖度が「おいしさ」の重要な指標とされ、最近では光センサー選果による糖度保証が一般的になりつつある。しかし、「おいしさ」にかかわる要素は、糖度以外に糖・酸のバランス、アミノ酸含量と組成、香り成分や食感(肉質)など多岐にわたっており、今後は、より総合的な食味評価が大切である。

「おいしさ」とともに重要視されているのは「鮮度」である。「みずみずしさ」が果実の生命でもあり、その点、観光・直売では新鮮な果実がその日のうちに消費者の口に入るという意味で好適な販売形態であるといえる。市場出荷においても店頭で鮮度良好なものが提供できる生産・流通システムの改善努力が求められている。

果実の「外観」(大きさ・形状・着色等)は、これまで品質評価の中でかなり大きなウエイトを占めてきた項目である。とくに市場出荷の場合は「外観」を一定のレベル以上の規格に揃えるというハードルがある。しかし、観光・直売等では「おいしさ」が確保されておれば「外観」上の欠点、不備はかなりの程度まで許容される傾向にある。

最近、消費者の間では他の農産物と同様に「安全・安心」な果実を求める動きが強まっている。栽培履歴のはっきりとした果実の提供は、市場出荷、

観光・直売を問わず、品質保証を図る上で不可欠の要件となっている。

一方、健康志向の高まりとともに、果実の持つ新たな「機能性」に対する関心が高まっている。生活習慣病の予防効果とか、抗がん作用とかにつながる領域であり、温州ミカンの $\beta$ -クリプトキサンチンやブドウのポリフェノールなど話題に事欠かない。現在、独立行政法人果樹研究所が中心になって研究が進められており、消費者への「機能性」PRを通して、果物の消費拡大やブランド力の強化に結びつくものとして期待されている。

### 高品質果実生産に向けて

高品質果実生産の第一歩は「優良品種」の選定である。本県ではブドウ、クリ、ナシ、カンキツ、ピワなど特産果樹の新品種導入試験を継続して実施しており、それぞれの地域における適応性を調査して適品種を選定し、消費者ニーズに合致した高品質品種への更新を進めている。(本特集では県北地域に適したオウトウの高品質・多収品種を紹介)

「栽培技術」の開発は品質向上を図る上で重要な課題であり、それぞれの果樹に応じた試験研究を進めている。ブドウでは適正な着果量の把握など結実管理面から、クリでは夏季の高温乾燥時期における水分管理面から、イチジクでは白色シート被覆など土壌管理面から、また、ナシでは仕立て方を工夫して、それぞれ高品質果実生産を目指している。(本特集ではブドウとイチジクの研究成果を紹介)

高品質果実を消費者に届けるには、収穫された後の果実の取り扱い、いわゆるポストハーベストにおける「鮮度保持技術」が重要なカギを握っている。収穫果実の運搬、選果・選別、輸送方法などの適否が問題となり、また、果樹によっては貯蔵方法により品質が大きく左右される。クリでは一定期間(45日)収穫果実を冷蔵貯蔵(0℃)することによって甘さが著しく増すことを明らかにし、本技術はすでに現場で広く利用されている。

### おわりに

高品質果実生産は果樹栽培における永遠のテーマであり、本県の果樹産地の実態に即した品種選定と関連技術の開発を進めるとともに、将来的には機能性等、新たな課題にも取り組む必要がある。

濱田憲一(北部農技・農業部)