

## 「但馬1号」(なしおとめ<sup>※</sup>)の日持ち性

ナシ新品種「但馬1号」は収穫後の日持ち性が明らかでないことから熟度別に調査した。適期収穫では常温で7日、低温で14日程度、完熟収穫では常温で3日、低温で9日程度販売可能な鮮度を保持できる。

### 内容

「但馬1号」は兵庫県で育成された青ナシ品種であり、果実収穫後の日持ち性は未だ調査されていない。今後、生産量の増加が予想され、販路を拡大するためには、販売可能である期間を把握する必要があることから、果実の日持ち性を調査した。

北部農業技術センター果樹園で慣行栽培された「但馬1号」成木から8月20日に果実を収穫し、果皮の着色度別に適熟（農林水産省果樹試験場基準日本ナシ用地色カラーチャート値、以下NCC値  $3.3 \pm 0.3$ ）、完熟（NCC値  $4.0 \pm 0.4$ ）及び過熟（NCC値4.5以上）に分類し、常温（平均温度25.2℃）、低温（平均温度1.9℃）で貯蔵した。

常温貯蔵では熟度に関わらず果皮の着色が進んだ（写真）。低温では着色は進んだものの常温よりは遅かった。収穫時における果皮硬度は適熟 >

完熟 > 過熟の順に大きく、常温ではすべての熟度で貯蔵中に硬度が大幅に低下したが、低温では比較的維持されていた（データ略）。総合的な日持ち性は適熟では常温7日程度、低温14日程度販売が可能な鮮度を保持した（図）。完熟では常温3日、低温9日程度、鮮度を保持した。過熟では常温で3日後には水浸果が3割発生するなど大きく鮮度が低下したが、低温では6日程度鮮度を保持した。

### 普及上の注意事項

「但馬1号」は熟度にばらつきが出やすい傾向があることから、品種専用の「なしおとめカラーチャート」を用いて、熟度別に選別し販売先を変えるなどの対応が求められる。

※「なしおとめ」はJ Aたじまの登録商標

小河 拓也（北部 農業・加工流通部）

（問い合わせ先 電話：079-647-1230）



写真 適熟果実における常温貯蔵中の着色

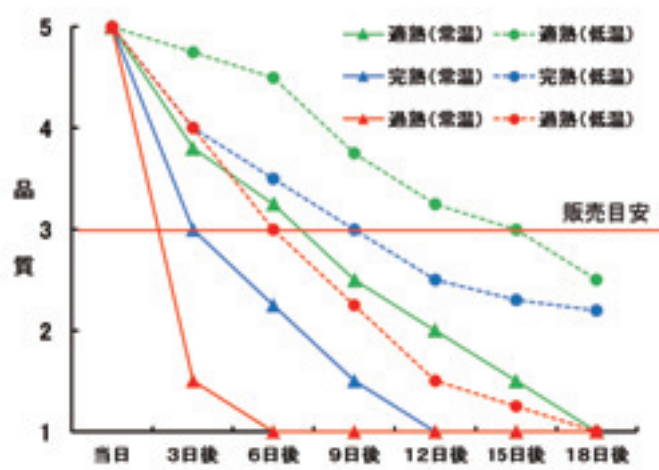


図 「但馬1号」の日持ち性 n=10  
外観・果実硬度等による品質（5：収穫直後-3：販売限界-1：食味不可）