

高品質完熟イチジクの流通技術

北部農業技術センター 小河 拓也

【背景・目的・成果】

海外も含めてイチジクの販路を拡大していくためには、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利用することで、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従来の1/3以下に低減することができ、長距離輸送しても販売が可能な品質を維持できます。

1 着色と糖度の関係

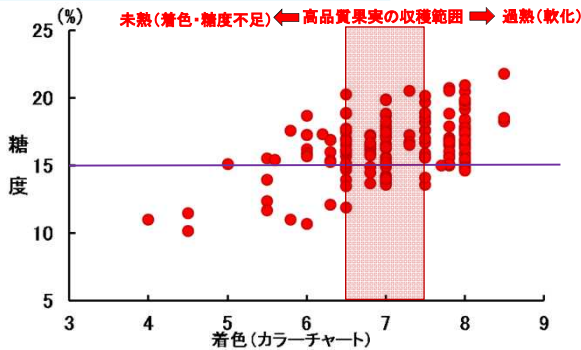
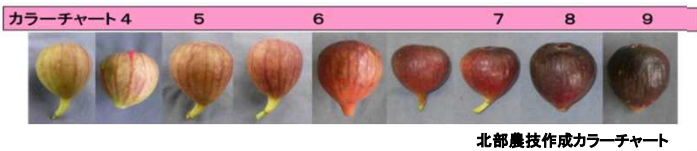


図1 果実の着色と糖度の関係(10月)



2 マルチ栽培圃場での果実品質



圃地に合わせたマルチの設置

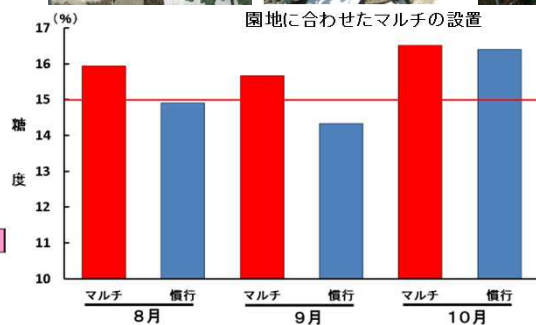


図2 白色マルチ栽培実証ほにおける果実糖度
果下4実証ほ(神戸3か所、淡路1か所)

透水性白色マルチの設置により「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%a
マルチ区 16.1%b
5%有意
(tukey's test)

2016年9/10~10/10
技術センターイチジク圃場調査より

イチジクは糖度が15%以上で嗜好性が特に高く、**糖度と着色は相関関係が高い**ことから、カラーチャートを利用することで高品質果実を安定して収穫できます。

昨年度、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**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。

3 輸送容器改良による果実損傷等の軽減

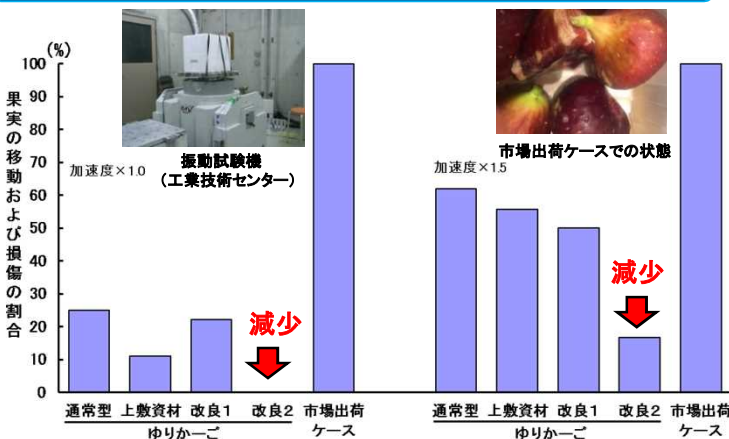


図3 振動試験(JIS Z 20232 L2)における果実の移動および損傷の割合

JIS Z 20232 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



通常容器(空輸後) 改良2(空輸後) 果実の状態も良好です

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ました。

4 鮮度保持技術

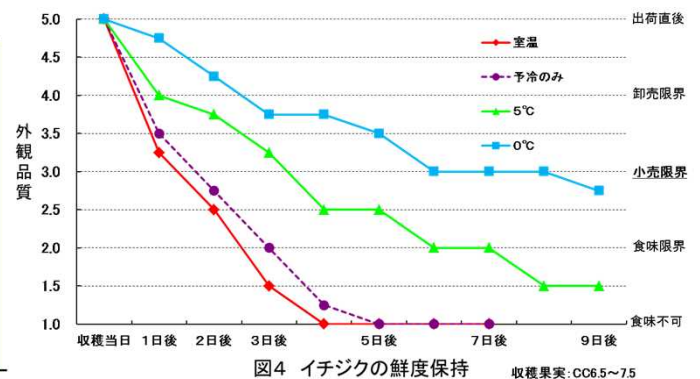


図4 イチジクの鮮度保持 収穫果実: CC6.5~7.5

保存温度が低いほど鮮度保持期間が長くなり、0°Cでは7日以上小売可能です。

5 技術の組合せによる広域出荷技術の確立

高品質果実生産 (糖度15%以上) → 出荷技術 (高機能容器) → 鮮度保持技術 (5°C以下)

【技術の活用】本年度、全農兵庫、JA兵庫六甲、ヤマト運輸と連携して高品質果実の首都圏等への試験輸送を行い、高品質果実の流通技術を構築します。