

## ブドウ収穫果房への水補給による長期貯蔵

生産が拡大している「シャインマスカット」の販売期間延長による需要拡大、労力分散のための鮮度保持方法を検討した。その結果、収穫後の果房に水道水を充填した切り花用プラスチック容器を装着して冷蔵することにより、3か月程度の鮮度保持が可能であった。

### 内容

2016年9月14日に収穫した「シャインマスカット」の果房を、障害果の除去後新しい果実袋に入れ替えて果軸を水切りし、水道水を満たしたプラスチック容器（写真：左、28mL）に挿入した。無処理果房とともに、コンテナに入れ、温度0.5～1.0℃、湿度90～95%の冷蔵庫に約90日後まで貯蔵した。

果房重の減量率は、無処理区では貯蔵期間が長いほど大きくなったが、水補給区では89日後まで0.5%未満とわずかであった（図1）。

果軸の枯れ込みは、無処理区では収穫51日後までに著しかったが、水補給区では89日後でもわずかであった（図2、写真：右）。

貯蔵中、糖度はやや低下した（図3）が、果皮色や酸含量に差はなく、脱粒等の障害発生もほとんどなかった（データ省略）。

以上のように、「シャインマスカット」果房に対する水補給により3か月程度の冷蔵が可能であった。



左(無処理)の果軸は褐変しているが、右(水補給)は緑色をほぼ維持。



写真 3か月貯蔵後の果房と果軸の状況  
(いずれも左:無処理、右:水補給)

### 普及上の注意事項

貯蔵用果房は適熟（専用カラーチャート値3程度）で収穫する。なお、「藤稔」では約1.5か月の貯蔵が可能である。

水田 泰徳（農産園芸部）

(問い合わせ先 電話：0790-47-2424)

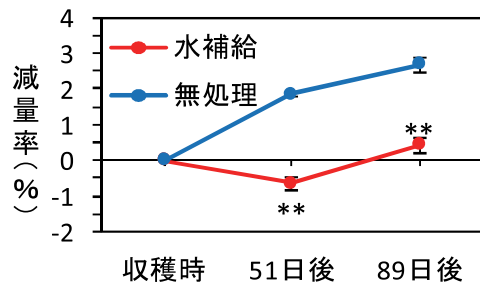


図1 果房重の減量率

縦線は標準誤差を示す(n=5)、\*\*はt検定で1%水準で有意差があることを示す

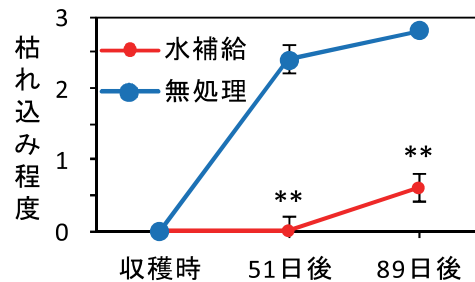


図2 果軸の枯れ込み程度

無:0、少:1、中:2、甚:3

縦線は標準誤差を示す(n=5)、\*\*はt検定で1%水準で有意差があることを示す

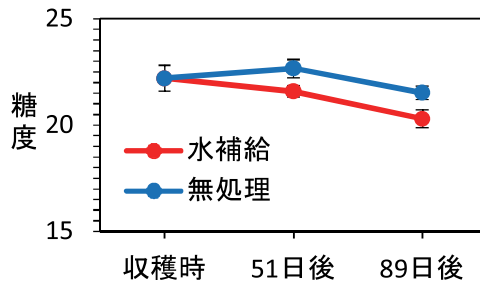


図3 糖度

縦線は標準誤差を示す(n=5)