

イチジク「とよみつひめ」は無加温ハウス栽培で高品質トラック輸送が可能

食品流通部

1 背景、目的

イチジクはカビが発生しやすく品質が低下しやすい果実です。この問題を解決するため、農業総合試験場では光殺菌処理によりイチジク「とよみつひめ」の品質を保ったまま遠隔地へ出荷できる技術を開発しました（平成 24 年度成果情報）。しかし、今後さらに販路や出荷量を拡大するにはこれまで以上に品質を保つ技術が求められます。特に降雨後に収穫した果実の品質保持技術が喫緊の課題になっています。

そこで、「とよみつひめ」の栽培条件が降雨後の果実品質と商品性に及ぼす影響を明らかにし、京浜地区へトラック輸送できる技術を確立しました。

2 成果の内容、特徴

- 1) 降雨により果実水分は増加し、糖度は一時的に減少しますがその影響は無加温ハウス栽培で抑制できます（図 1）。また、無加温ハウス栽培では降雨による付着菌数が増加せず、露地栽培と比較して商品果率も安定して高いことがわかりました（図 2、一部データ略）。
- 2) 「とよみつひめ」を京浜地区に輸送する場合、無加温ハウス栽培は露地栽培と比較して腐敗果の発生は少なく商品果率が高くなります（表 1）。

3 主要なデータなど

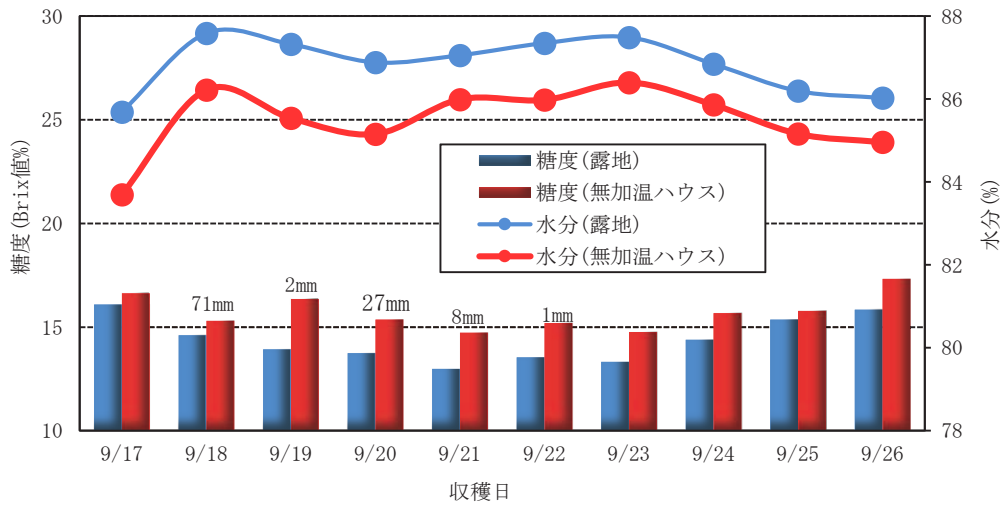


図1 降雨後の「とよみつひめ」の糖度および水分変化（平成23年）

注) 棒グラフ上の数値は降雨日の降水量(気象庁アメダス)。

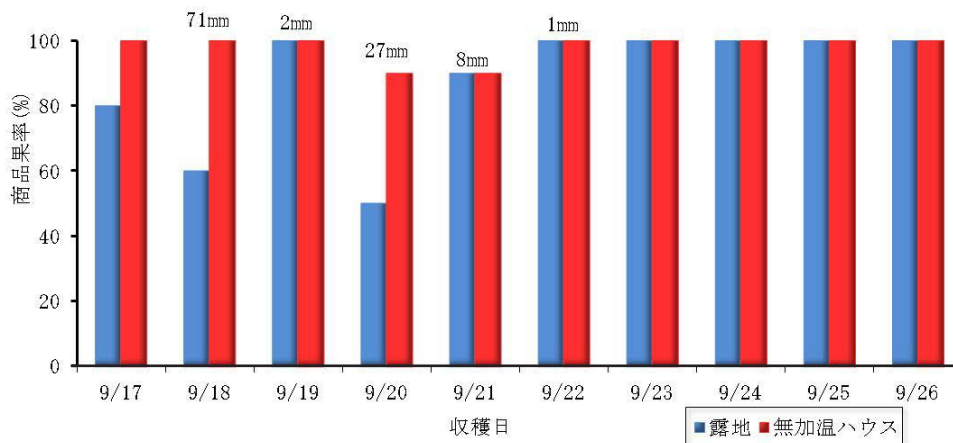


図2 降雨後の「とよみつひめ」の商品果率（平成23年）

注) 1. 商品果率は腐敗果を除いた果実の割合。
2. 10℃で3日間貯蔵した後の商品化率。

表1 京浜地域への輸送後の「とよみつひめ」の商品果率（平成23、24年）

栽培条件	トラック便 (%)	エア便 (%)
露地	99.2	100.0
無加温ハウス	100.0	100.0

注) 1. 光殺菌：赤外線30秒+紫外線30秒。
2. 調査日はトラック便：収穫翌々日、エア便：翌日。