

# ポリエチレンフィルム大袋包装による 蕾菜の貯蔵技術

流通・加工部

## 1 背景、目的

蕾菜はアブラナ科の野菜で、主茎および側茎に着生する側芽を商品とする新しい野菜です。本県では平成 19 年度から蕾菜の栽培に取り組んでいますが、出荷期間が1月下旬から2月下旬までと短いことや出荷が一時期に集中して単価が低迷しやすいことが問題です。

そこで出荷期間の延長と出荷調整を図るために、蕾菜の貯蔵技術を開発しました。

## 2 成果の内容、特徴

- 1) 蕾菜（側芽）100芽をトレイに並べ、厚さ0.05mmのポリエチレンフィルム大袋で折込包装して0℃で貯蔵すると、4週間後まで商品性を保持できます（表1）。
- 2) 大袋による貯蔵期間が2週間以内であれば、側芽を現行のパックに詰めるだけで、3～4週間であれば、パックに詰めた後にベジフレッシュで密封包装すると15℃で4日間販売できます（図1、表2）。
- 3) 大袋による貯蔵期間が長くなるほど全糖含量が低下しやすくなりますが（表1、2）、食味は4週間後まで変わりません（データ略）。

### 3 主要なデータ・画像など

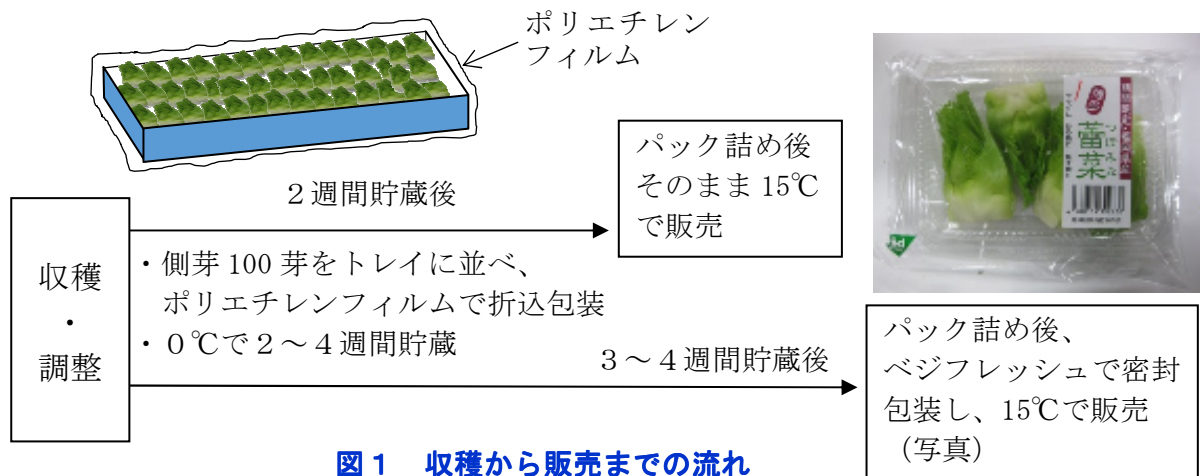


表1 貯蔵直後の蓄菜の品質

調査項目		商品化率 (%)			全糖含量 (%)			
		2週間	3週間	4週間	貯蔵前	2週間	3週間	4週間
ポリエチレン	0.025mm	100	98	93	2.3	1.9	1.6	1.4
フィルムの厚さ	0.05mm	100	100	100		2.1	1.9	1.6

- 注) 1. 側芽 100 芽をトレイ (63cm×38cm) に並べ、トレイごとポリエチレンフィルムで折込包装し、0℃で2～4週間貯蔵した。  
 2. 商品化率は、異臭およびカビの発生がなく、外葉の黄化が5%未満のもの。

表2 貯蔵 (2～4週間) 後の蓄菜を 15℃で4日間保存したときの品質

調査項目		商品化率 (%)			全糖含量 (%)		
		2週間	3週間	4週間	2週間	3週間	4週間
貯蔵+保存期間		+4日後	+4日後	+4日後	+4日後	+4日後	+4日後
包装	無包装	100	75	60	1.8	1.4	1.3
	ベジフレッシュ	100	100	100	2.1	1.8	1.6

- 注) 1. 側芽 100 芽をトレイに並べ、厚さ 0.05mm のポリエチレンフィルムで折込包装し、0℃で2～4週間貯蔵した。貯蔵後、4芽を現行のパックに詰めた後、そのままあるいはベジフレッシュで密封包装し、15℃で4日間保存した。  
 2. ベジフレッシュは、延伸ポリプロピレンフィルム (0.015mm) とポリエチレンポリプロピレン共押フィルム (0.02mm) を張り合わせた包装袋。