


[果樹部門 平成 30 年度 指導参考資料]

<p>事 項 名</p>	<p>ぶどう「シャインマスカット」の水分補給による長期貯蔵技術</p>		
<p>ね ら い</p>	<p>ぶどう「シャインマスカット」は貯蔵性に優れる品種であるが、穂軸にプラスチック容器（商品名「フレッシュホルダー」）を装着する水分補給により、約4か月間貯蔵できることが明らかになったので参考に供する。</p>		
<p>指 導 参 考 内 容</p>	<p>1 果房の収穫 (1) 収穫適期の果房を、穂軸をできるだけ長めにして収穫する。 (2) 貯蔵する果房は病虫害被害のものを避け、裂果粒、腐敗粒などは取り除く。 (3) 貯蔵時には再度、果実袋で被袋する。</p> <p>2 プラスチック容器の装着及びコンテナへの収納 (1) プラスチック容器（容量 28ml）内部に水道水を満たしておく。 (2) 穂軸の断面積を大きくして吸水しやすくするため、斜めに穂軸を切断する。残す穂軸の長さは、果房のコンテナへの収納を妨げない程度の長さとする。 (3) プラスチック容器先端を穂軸に約 2 cm 差し込む。 (4) 清潔なコンテナ内に緩衝資材を敷き、その上に果房を静置する。 (5) 静置の際は、プラスチック容器内の水量が減少した場合にも穂軸の切り口が常に水中にあるように、プラスチック容器底部をやや上向きに配置する。</p> <p>3 貯蔵条件：普通冷蔵庫で貯蔵し、温度は 0.5℃程度（凍結しない範囲でなるべく 0℃付近で管理）、湿度は 90～95%程度とする。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <p>プラスチック容器装着の様子</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>コンテナに収納された果房</p> </div> </div>		
<p>期待される 効 果</p>	<p>糖度や酸度などの食味には影響なく、果房の減耗を抑え、軸の鮮度を保持できる長期貯蔵が可能となることから、「シャインマスカット」の販売期間を拡大できる。</p>		
<p>利 用 上 の 注 意 事 項</p>	<p>1 病虫害防除は「青森県ぶどう病虫害防除暦（スチューベン基準）」に準じて行う。また、長期貯蔵向け用として、灰色かび病の有効薬剤を被袋前に特別散布する。 2 出庫後は果粒の軟化や穂軸の萎凋が進みやすいため、速やかに低温で流通させる。 3 貯蔵条件等により穂軸の褐変や腐敗が早まる可能性もあるため、貯蔵中も果房の状態を確認する。</p>		
<p>問い合わせ先 (電話番号)</p>	<p>りんご研究所 県南果樹部 (0178-62-4111)</p>	<p>対 象 地 域 及び経営体</p>	<p>県下全域の「シャインマスカット」作付経営体</p>
<p>発表文献等</p>	<p>平成 27～29 年度 りんご研究所試験研究成績概要集（特産果樹）</p>		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 「シャインマスカット」の3～4月貯蔵後の果実品質（外観等に関する品質）

（平成27～28年 青森りんご研県南果樹）

年産	栽培圃場 (収穫日)	収穫時 果房重 (g)	減耗率(%)				軸の鮮度			
			3か月後		4か月後		3か月後		4か月後	
			水有	水無	水有	水無	水有	水無	水有	水無
平成27	五戸町(9月30日)	431	2.3	3.6	2.6	5.2	1.0	3.0	1.4	3.0
	平川市(9月28日)	548	1.7	3.5	2.2	5.1	1.0	2.4	2.0	3.0
	藤崎町(9月28日)	517	2.2	3.1	3.0	5.1	1.1	2.7	2.1	3.0
平成28	五戸町(10月5日)	334	7.5	8.4	8.1	10.6	2.8	3.0	2.0	3.0
	平川市(10月3日)	613	3.3	6.8	5.7	7.1	2.0	3.0	1.1	2.8
	藤崎町(10月3日)	526	4.6	7.4	5.3	7.0	2.0	3.0	2.0	3.0

年産	栽培圃場 (収穫日)	収穫時 果房重 (g)	果粒の萎凋				腐敗粒数			
			3か月後		4か月後		3か月後		4か月後	
			水有	水無	水有	水無	水有	水無	水有	水無
平成27	五戸町(9月30日)	431	1.0	1.0	1.0	1.0	0.6	0.2	1.4	0.4
	平川市(9月28日)	548	1.0	1.0	1.0	1.0	0.6	0.2	0.4	0.6
	藤崎町(9月28日)	517	1.0	1.0	1.0	1.0	2.1	1.1	1.0	2.2
平成28	五戸町(10月5日)	334	1.6	1.6	1.4	2.0	0	0.2	0	0.2
	平川市(10月3日)	613	1.2	1.1	1.0	1.0	0	0	0.3	0.3
	藤崎町(10月3日)	526	1.0	1.2	1.0	1.0	0	0.2	0.2	1.4

- (注) 1 「水有」は水分補給有り、「水無」は水分補給無し。
 2 貯蔵条件は設定温度が0～0.5℃、設定湿度が90%。
 3 減耗率(%) = 100 - 貯蔵後の果房重/収穫時の果房重 × 100。
 4 軸の鮮度は、1: 穂軸・果梗とも緑色、2: 穂軸は褐色で果梗は緑色、3: 穂軸・果梗とも褐色。
 5 果粒の萎凋は、1: なし、2: やや萎凋、3: 明らかに萎凋。
 6 腐敗粒数は、1果房当たりの腐敗粒数平均値（調査果房数は5～10房）。
 7 プラスチック容器の装着は、①収穫果房の穂軸を切断、②容器に水を注入、③穂軸を容器に挿入の手順で実施。

表2 「シャインマスカット」の収穫時及び3～4か月貯蔵後の果実品質（食味に関する品質）

（平成27～28年 青森りんご研県南果樹）

年産	栽培圃場	糖度(Brix%)				酸度(g/100ml)				食味						
		収穫時	3か月後		4か月後		収穫時	3か月後		4か月後		収穫時	3か月後		4か月後	
			水有	水無	水有	水無		水有	水無	水有	水無		水有	水無		
平27	五戸町	18.3	18.3	18.0	18.5	18.6	0.39	0.41	0.39	0.39	0.40	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
	平川市	18.6	18.6	18.8	18.7	19.0	0.31	0.37	0.39	0.35	0.34	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
	藤崎町	20.5	20.4	20.4	19.6	20.6	0.27	0.30	0.31	0.29	0.27	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
平28	五戸町	18.5	18.7	18.5	18.3	18.1	0.46	0.45	0.46	0.45	0.43	3.5	3.5	3.5	3.5	3.5
	平川市	18.2	18.2	17.9	18.3	18.8	0.36	0.35	0.38	0.38	0.35	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0
	藤崎町	20.4	20.5	20.3	21.2	20.4	0.27	0.28	0.22	0.27	0.23	4.0	4.0	4.0	4.0	4.0

- (注) 1 「水有」は水分補給有り、「水無」は水分補給無し。
 2 貯蔵条件は設定温度が0～0.5℃、設定湿度が90%。
 3 食味は1（食用として不適）～5（非常に良好）の5段階評価。

（参考価格）

プラスチック容器（商品名「フレッシュホルダー」）はサイズ4.0π（容量28ml、直径20mm、長さ120mm）で1,650円/100個（税込み）。