

## 輸出用ダリアの品質保持技術



写真1 蕾収穫(改良法)



写真2 慣行収穫



写真3 前処理



写真4 荷造り(縦箱)

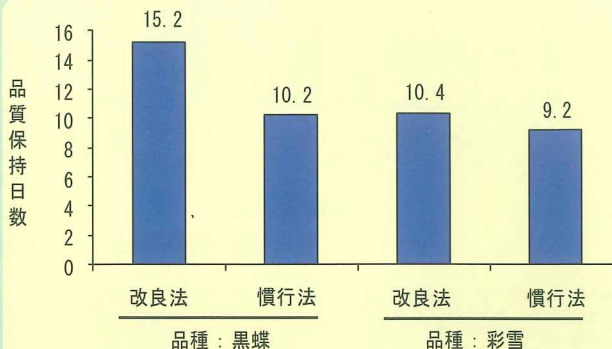


図 輸出法の改良がダリアの品質保持期間に及ぼす影響（オランダへの輸出シミュレーション）

注) 収穫日から花卉が萎れるまでの平均日数で示した。

高知県産のダリアはアメリカやヨーロッパ等に輸出され、大輪で発色が良いことなどから高い評価を受けています。しかし、輸送コストが高いことや、日持ちが悪いことが問題になっています。そこで、輸送コストを低減するとともに、品質保持期間を長くする技術を紹介します。

輸出するダリアは、慣行より早め、花卉外周の1、2列が立ち上がった蕾の状態で収穫します。次に、糖分を補給するため、収穫直後から市販の切り花栄養剤に切り口を浸して前処理を行い、荷造り時には、同じ栄養剤を吸着させた給液資材を切り口に装着して出荷します。国内市場を経由して、輸出用にリパックする際にも、栄養剤を補給してから縦型段ボール箱に箱詰めします。

が、輸送中に栄養剤が途切れると萎れてしまうので、多めに使用します。さらに、現地到着後も栄養剤を給液することで、花の大きさや発色、日持ちを良くすることができます。

オランダへの輸出試験で行った改良法では、1箱への切り花本数は慣行法の2倍となり、輸送コストを50%軽減できました。また、品質は慣行法とほぼ同等で、日持ちは同等かやや長くなることを確認しました。ただし、ダリアは品種により日持ち性が異なることから、今後は輸出に適した品種を明らかにするとともに、他品目への技術展開にも取り組んでいく予定です。

(品質管理担当 宮崎清宏 088-863-4916)

高知県農業技術センターニュース 第99号 令和2年3月1日

編集発行 高知県農業技術センター 所長 竹内 繁治

農業技術センター  
〒783-0023  
高知県南国市廿枝 1100  
TEL (088) 863-4912  
FAX (088) 863-4913  
<http://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/?sid=2012>

果樹試験場  
〒780-8064  
高知市朝倉丁 268  
TEL (088) 844-1120  
FAX (088) 840-3816  
<http://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/?sid=2013>

茶業試験場  
〒781-1801  
吾川郡仁淀川町森2792  
TEL (0889) 32-1024  
FAX (0889) 32-1152  
<http://www.nogyo.tosa.pref.kochi.lg.jp/?sid=2014>