



若どりによる赤ピーマンの品質への影響

表1 若どりによる赤ピーマンの品質への影響

区	減量率 (%)	果実硬度 (Kg)	糖 (g/100g)	ビタミンC (mg/100g)
若どり	4.5	0.93	4.8	159.1
慣行	4.9	0.92	5.0	152.9

2005年8～10月に山間試験部で収穫した‘京波’を用い夏期の輸送シミュレーション条件でセリ日に調査した。若どり法は1～4分着色で収穫し、2日間貯蔵後に出荷とし、慣行法は8分着色で収穫し、出荷とした。

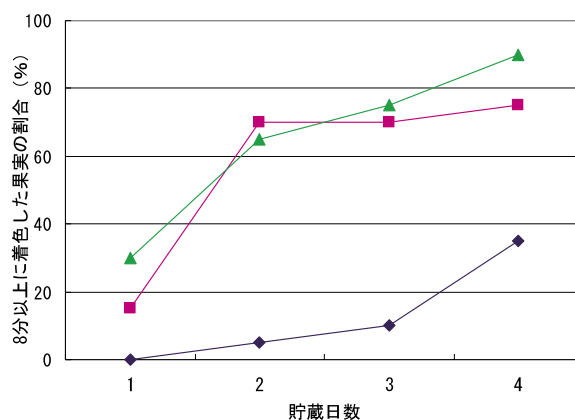


農家による着色程度の違い(3分着色果を夏期の温度条件で2日間貯蔵)

中山間地域の雨除け赤ピーマン栽培では、収穫直前に発生する果実表面のひび割れによるA品率の低下が問題となっています。ひび割れ果の発生を抑えるには、8分着色で収穫しているものを1～4分着色で収穫し、追熟後出荷する若どり栽培方法が効果的であることが山間試験部により明らかにされています。

そこで、品質管理担当では、8～10月の若どり果の品質について調査しました。1～4分着色で収穫した若どり果の市場のセリ時点での減量率、果実硬度、糖およびビタミンC含量は慣行法による果実と同程度であることが分かりました(表1)。

A 農家



B 農家

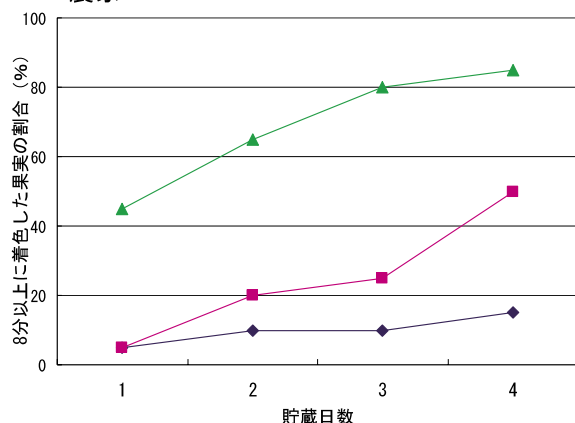


図1 収穫時の着色歩合および農家の違いによる追熟への影響

◆ 1分着色 ■ 3分着色 ▲ 5分着色

試験時期：2006年8月 保管場所：山間試験部

一方、現地で若どりした赤ピーマンでは農家により追熟による着色程度の違いがみられました(写真)。そこで、収穫適期を明らかにするため、収穫時の熟度と貯蔵後の着色の関係を調査しました。その結果、5分着色で収穫した果実は、貯蔵2日後には十分に着色したものの、1分または3分着色では農家によってばらつきがみられました(図1)。これには、栽培環境や気象条件などの影響が考えられます。今後は、収穫時期ごとに収穫時の熟度、貯蔵日数などについて検討を進め、若どりした赤ピーマンの短期貯蔵技術の確立を目指します。

(品質管理担当 佃 浩輔 088-863-4916)