

高温期におけるシシトウの腐敗果軽減対策



写真1 バクテリアによるシシトウの腐敗果

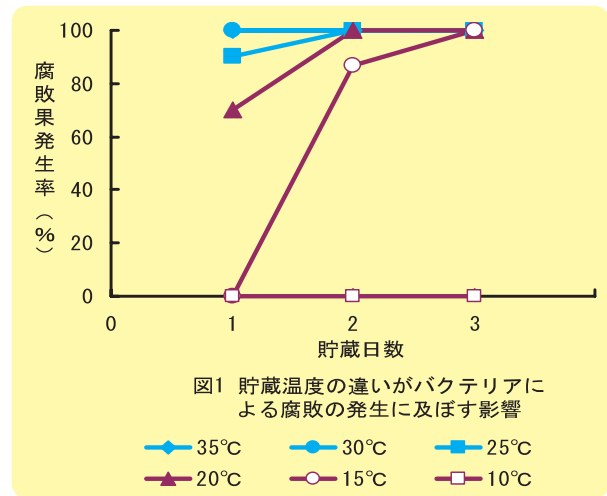


図1 貯蔵温度の違いがバクテリアによる腐敗の発生に及ぼす影響

表1 シシトウの予冷開始時間の改善

収穫日夕方予冷 (改善法)		翌朝予冷 (現行法)	
収穫・荷造り	収穫日	収穫	日
予冷開始	収穫日 17:00	1日後 8:00	
出荷場から発送	2日後 5:00		
陸路高知出発	2日後 16:30		
東京市場着	3日後 15:00		
セリ	4日後 7:00		

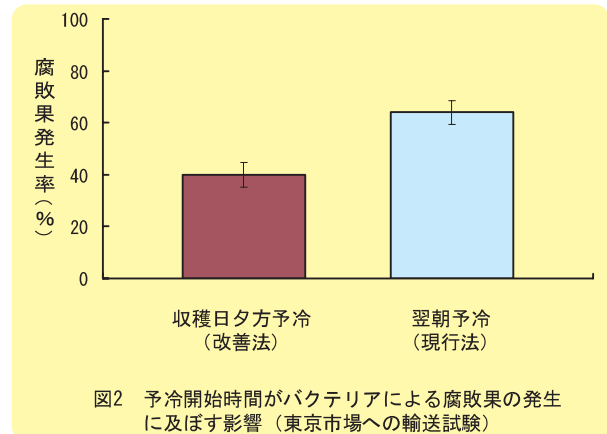


図2 予冷開始時間がバクテリアによる腐敗果の発生に及ぼす影響（東京市場への輸送試験）

本県のシシトウ出荷量は全国第一位ですが、高温期には流通中の腐敗事故が多発して問題となっています。主な腐敗の原因は、促成栽培ではクモの巣状のカビとなるリゾプス属菌、露地栽培では果実のトロケと激しい異臭を伴うバクテリア(写真1)です。

バクテリアによる腐敗は、20℃以上では貯蔵1日後から多発しますが、10℃では3日後でも発生がみられない(図1)ことから、低温条件で腐敗を抑制することが期待できます。

そこで、9月に露地栽培のシシトウを用いて東京市場までの輸送試験を行い、低温による腐敗果の抑制効果を確認しました。

試験を行った産地では、収穫日に農家でパック詰めした後、作業場で一晩置かれ、翌朝農協の予冷库に入れられる体制がとられています。それに対して、収穫日の夕方から予冷を開始する改善法を検討しました(表1)。その結果、市場におけるセリ時の調査では、改善法でバクテリアによる腐敗果の発生が現行法に比べ抑制され(図2)、パック詰め後、できるだけ早く予冷を開始することの有効性が確認されました。

さらに、低温以外の対策やリゾプス属菌による腐敗果軽減技術についても検討しています。

(品質管理担当 宮崎清宏 088-863-4916)