

カラーピーマンの光照射追熟方法



写真1 ポリ大袋の折込み包装



写真2 床置きコンテナのポリ被覆



写真3 ラックのポリ被覆による低温期の保温

表 カラーピーマン用光照射追熟装置試算（6コンテナ処理用）

部品名	仕様	単価(円)	必要数	金額(円)
メタルラック	4段、幅91×奥行46×高156cm	5,000	1	5,000
蛍光灯照明器具	20W、直付用	2,500	6	15,000
配線用電線	10m程度	100	10	1,000
電源プラグ	100W平型	150	3	450
ケーブルタイ	蛍光灯ランプ懸架用	200	1	200
電源タップ	3口スイッチ付き	500	1	500
合計				22,150
減価償却費	耐用年数5年、残存価格なし			4,430
20W蛍光灯ランプ	蛍光灯ランプは毎年交換	400	6	2,400
年間維持費合計				6,830
1ヶ月電気代	6灯、30日間連続照射	26.5	86.4	2,290

注) 1コンテナ当たり約7kg、1ラック当たり約42kgのカラーピーマンの処理が可能。

カラーピーマンは、1割着色で収穫しても、光を照射しながら貯蔵することで着色が促進されます（センターニュース第71号）。この技術を利用することで、栽培中の着果負担の軽減や栽培終了時に一斉収穫した果実の出荷による増収が期待できます。ここでは、光照射追熟方法について紹介します。

まず、幼果や奇形果を除き商品性がある果実を選別して、コンテナに果実を満杯詰めします。萎凋抑制のためポリエチレン大袋に入れて袋の口を折り込んだり（写真1）、コンテナごとフィルムで被覆します（写真2）。この状態で光を連続的に照射しますが、光源は蛍光灯を用い、コンテナの上に吊るしたり、床にコンテナを置いて天井の蛍光灯から照射しても効果があります。貯蔵温度は20℃

程度が最適で、25℃以上では腐敗しやすく、低温では着色が遅れます。着色の進行は貯蔵温度や果実の個体差により大きく異なりますが、高温期では5日程度、低温期では8日～1ヶ月程度で、7割～9割に着色した果実から順次出荷します。

メタルラックを利用すると表の経費で導入でき、空間利用効率が高まります。また、低温期にはラックごとフィルム被覆することで保温効果が得られます（写真3）。三色ピーマンを収穫終了時に一斉収穫（600kg/10a）した現地事例では計算上14ラック必要ですが、床置き法と組み合わせるなどの工夫で、導入ラック数を減らすことが可能と考えられます。

（品質管理担当 宮崎清宏 088-863-4916）