

農業技術センターニュース

目 次			
輸出花きの鮮度保持技術（グロリオサ）	・・・ 1	肥料要素がオオバの初期生育に及ぼす影響	・・・ 4
最低夜温 5℃における普通ナス 3 品種の生育および収量特性	・・・ 2	簡易環境制御による新高ナシの安定生産技術	・・・ 5
仕上げ用に荒茶を分類するための木茎量の数値化	・・・ 3	酒米品種「吟の夢」の栽培特性改善に向けて	・・・ 6

輸出花きの鮮度保持技術（グロリオサ）

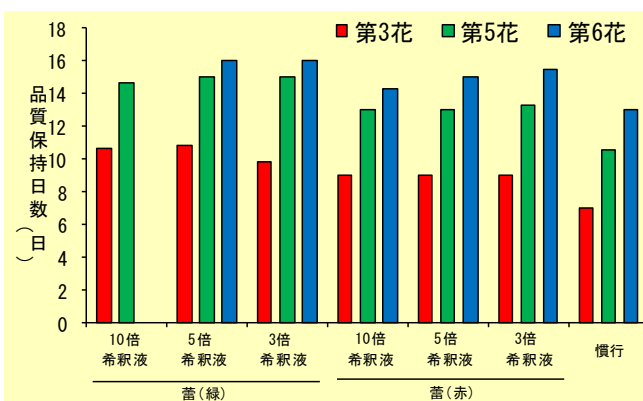
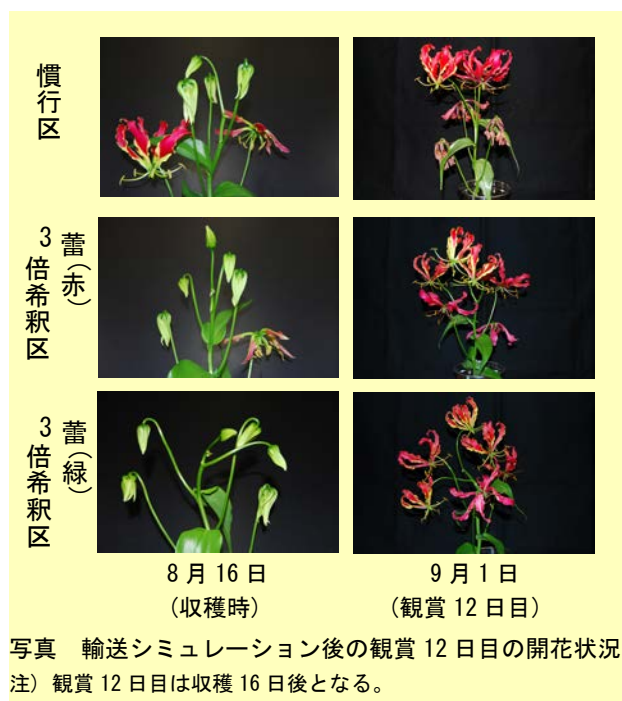


図 鮮度保持剤の濃度の違いが第3花、第5花、第6花の品質保持日数に及ぼす影響

注）グロリオサ品種「サザンウィンド」。2018年8月16日収穫。1本当たりの小花数が6輪になるように切除して調整。蕾（緑）区、蕾（赤）区は前処理として各濃度の鮮度保持剤「ユリ開花液」に3時間浸漬後、パッキングし、オランダへの輸送を想定して15℃24h→8℃58h→5℃41hで保管した。輸送中は「ユリ開花液」を給液し、慣行区の輸送中は「エコゼリー」および水道水を給液した。いずれも収穫4日後に鮮度保持剤「プロフェッショナル3」に浸漬し、収穫5日後から観賞開始とした。品質保持日数は、観賞開始から各小花が萎凋するまでの日数で示した。

高知県から欧米に輸出されるグロリオサは、品質面で高い評価を得ていますが、輸送コストが高いことが問題となっています。

そこで、出荷箱に入る本数を多くするため、通常の収穫よりも早く、蕾の状態で収穫して出荷した場合の品質や日持ち日数を鮮度保持剤の濃度を違えて調査しました。

試験では、産地から東京市場まではトラックで、市場から海外まではトラックおよび航空機による輸送の温度管理とし、輸送中は鮮度保持剤「ユリ開花液」を給液させる輸送シミュレーションを行いました（図参照）。

蕾収穫の「ユリ開花液」10倍希釈区（標準濃度）では、第6花が未開花となることがありましたが、5倍および3倍希釈区では全ての花が開花し、日持ち日数が長く、花色も濃くなることがわかりました（写真、図）。ただし、花がやや小さくなることから、実需者の意見も参考にして、今後改良を加えていく予定です。

なお本研究は、「日本産花き輸出促進緊急対策事業」の「開花調整技術を活用したつばみ輸送体系の実証」の支援を受けて実施しています。

（品質管理担当 横山知紗 088-863-4916）