

貯蔵条件がギンナンの品質に及ぼす影響の品種による差異

町田啓二・岡林秀典・真鍋 札

Variety Differences of Storage Conditions on Qualities of Ginkgo nuts

Keiji MACHIDA, Hidenori OKABAYASHI, and Tadashi MANABE

要 約

ギンナンの長期貯蔵技術を確立するため，‘金兵衛’，‘久寿’および‘藤九郎’の3品種について，種子および果実形態での貯蔵方法の違いと貯蔵温度条件が貯蔵後の品質に及ぼす影響について検討した．

- 1．緑カビの発生は，種子貯蔵した場合‘久寿’，‘藤九郎’で多く，‘金兵衛’で少なかった．特に‘金兵衛’の5 および室温貯蔵では貯蔵4カ月後でも発生がみられなかった．一方，果実貯蔵では3品種とも貯蔵7カ月後でも緑カビによる殻の黒変が認められなかった．
- 2．浮き種子率は種子貯蔵，果実貯蔵とも‘金兵衛’が最も少なく，1 貯蔵では貯蔵4カ月後でも全く発生が認められなかった．また，種子および果実貯蔵を比較すると，果実貯蔵で浮き種子率が少なかった．
- 3．貯蔵中の胚乳の緑色保持程度は，品種間では，種子貯蔵，果実貯蔵とも室温での貯蔵を除いて‘金兵衛’が良く，貯蔵温度では各品種とも1 貯蔵が良かった．また，果実貯蔵は種子貯蔵に比べて緑色保持効果が高かった．
- 4．萎凋の発生程度は‘金兵衛’が低く，1 で果実貯蔵した場合4カ月後においても約80%以上の種子が健全で萎凋が認められなかった．また，種子貯蔵した場合の種子の減量率は萎凋と同じ傾向がみられた．
- 5．以上のことから，ギンナンの貯蔵形態としては種子貯蔵より果実貯蔵の方が品質保持効果が高く，貯蔵温度は1 が良く，種子貯蔵では約2カ月間，果実貯蔵では約4カ月間は品質が保持された．また，貯蔵用品種としては‘金兵衛’が適するものと判断された．

キーワード：ギンナン，貯蔵，品質，温度，落葉果樹