

抑制メロン 冬季出荷を目的とした長期冷蔵貯蔵

収益増加に期待

クリスマス向けの需要創出

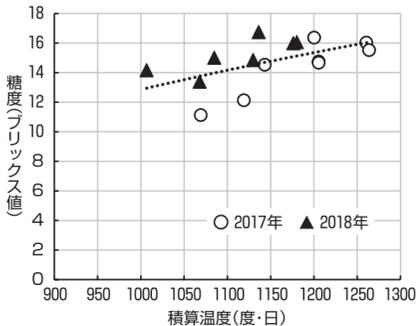
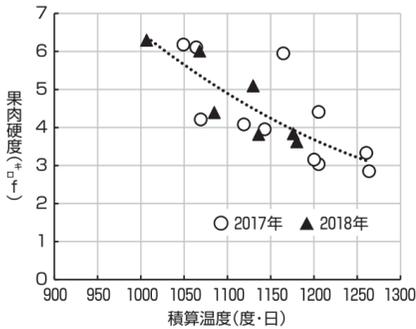
北海道産の赤肉メロンは10月まで無加温抑制栽培で生産されているが、10月にはギフト需要減などで市場単価が低迷する。12月になるとクリスマス、お歳暮などの需要が高まるため、12月に収穫したものを冷蔵貯蔵して12月に出荷することができれば、高単価により収益が見込める。今回は、収穫したメロンを特殊なフィルム資材に密封して、鮮度を保持しつつ長期冷蔵できるめどが立ったので紹介する。

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構
農業研究本部 花・野菜技術センター
研究主幹 林 哲央

写真 フィルムに密封して貯蔵中のメロン



図1 着果以降の積算温度が1150度・日以上あれば、硬さ4[°]f以下、糖度14度以上の果実が得られる



メロン貯蔵の方法

貯蔵するメロンは露圃気調整フィルム(MA包装資材)内に密封する(写真)。このフィルムに入れたメロンを2度の低温庫で2カ月貯蔵すると食べられる状態で維持されたが、比較のためフィルムに包まずに貯蔵したメロンは全滅であった。長期貯蔵のためにはフィルム利用が必須である。今回の試験で用いたフィルムは「Xtend」である。従来品より湿度調整に優れるとされ、貯蔵中の結露による腐敗を抑制する可能性が期待される。

貯蔵条件を実際の市場の冷蔵施設などさまざまな規模で検討したところ、フィルムを密封して温度を2±1度で維持することが分かった。

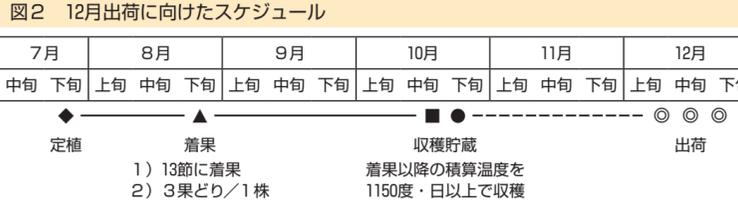
工業試験場との共同研究を行ったところ、稚内層理質(岩)・いわゆる「稚内珪藻土」を材料とした調湿剤を同封して相対湿度を90%に維持すると、品質を維持しつつ貯蔵できることが分かった。

貯蔵前に余計なことはしない
ツルは残さず
追熟しない
収穫されたメロンはツルで追熟せずに貯蔵する。ツルの見栄えは贈答用などでは重要な外観の一部である。

貯蔵向けメロンの品質
8週間の貯蔵期間中にこれらの変化をみると、硬さは徐々に低下するが糖度は変わらなく、貯蔵開始前の果実品質を硬さ4[°]f以下・糖度14度以上にしておけば、出荷時点でおおしくなっていることが分かった。

フィルムに密封し2度で冷蔵 8週間まで鮮度保持

項目	条件
果実の包装	MAフィルム「Xtend」で密封
貯蔵温度	2±1度
湿度	90% (調湿剤で調整)
最大貯蔵期間	8週間
貯蔵前の処理	ツル(アンテナ) 切除、洗浄不要
貯蔵前の追熟	行わないこと
貯蔵前の果実品質	硬さ4 [°] f以下、糖度14度以上



貯蔵に適するメロンの栽培方法

10月に収穫する抑制作型で適切な硬さと糖度のメロンを収穫するためには、栽培方法にも工夫が必要になる。着果以降の積算温度に1150度・日以上を得られれば、適切な品質の果実を安定的に確保できた(図1)。この積算温度を得るためのメロンの定植時期は7月4週目ごろであった。また、着果開始節位を他作型で一般的なる節よりも高く13節にして、1株当たりの着果玉数を一般的な4果物に近づける。

おわりに

今回の技術を表と図2にまとめた。この方法によりクリスマス向けという新たな需要が創出され、それが生産振興に結びついていくことを願っている。なお、本試験で用いられた品種は「レッドリー3」である。

総務のすすめ

(一)社終活マニュアル
熊崎 梨絵

20代でこの資格試験に合格し、いろいろな資格の講座を受講し、書籍もたくさん購入しました。合格後も資格を生かして働くようになれば、必要になると思い全て保管。存在を忘れていた講座のDVDが山のように出てきました。2013年合格です。8年間眠っていました。法律も変わっているので全て使

元気な今、できること②

物になりません。今回必然的に「片付け」や「断捨離」をしました。が、元気な今だからできることだと改めて感じました。もし体調が悪かったら、誰か片付けてくれるでしょうか。自分以外が片付ける場合、処分して良いかを誰か判断する必要がありますか。私たちが終活マニュアルは、明るいみらいのために「終活」を啓発してまいります。自分でできる時に、少しずつ要る物、要らない物を整理してみたいかがでしょうか。きつと物だけではなく、心の中間眠っていました。法律も変わっているので全て使