

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

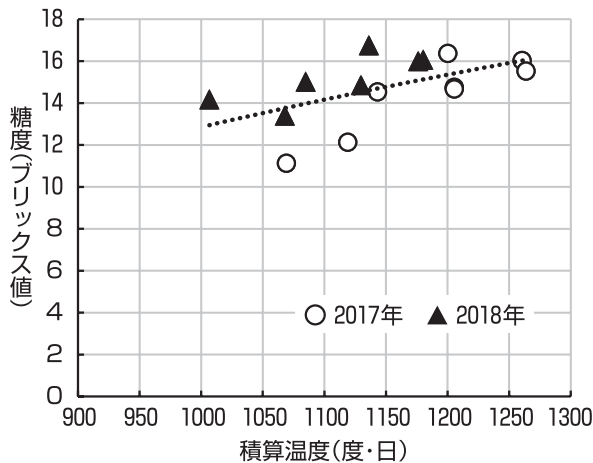
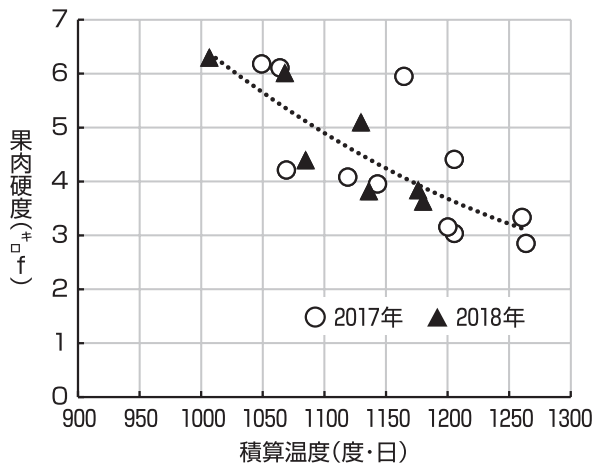
北海道産の赤肉メロンは10月まで無加温抑制栽培で生産されているが、10月にはギフト需要減などで市場単価が低迷する。12月になるとクリスマス、お歳暮などの需要が高まるため、12月に収穫したものを冷蔵貯蔵して12月に出荷することができれば、高単価により収益が見込める。今回は、収穫したメロンを特殊なフィルム資材に密封して、鮮度を保持しつつ長期冷蔵できるめどが立ったので紹介する。

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



果たして、12月にメロンを出荷したところで市場性はあるのか？ 市場によると、12月に出荷する道産メロンの市場性は十分に見込めること。この時期には九州産が競合相手になるが、九州産は天候の影響で収穫期や収穫量が変動するため、10月の収穫時点での出荷量を正確に見込めることは、貯蔵メロンの優位点に度あれば良い。

市場から期待される果実品質として、果実の大きさは5玉サイズで良く、主に期待される用途がカット向け・スイーツ向けであり、ギフト用途ではないため、出荷時にツル(俗に「アンテナ」)部分は不要である。糖度(ブ릭ス値)は、貯蔵後の出荷時点で14度以上が良い。

貯蔵するメロンは雰囲気調整フィルム(MA包装資材)内に密封する。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±1度で維持する。工業試験場との共同研究を行ったところ、稚内層理質(岩)のいわゆる「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。

貯蔵するメロンは雰囲気調整フィルム(MA包装資材)内に密封する。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(アンテナ)を切除してから、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ず、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。

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、元々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。

私たちが終活マイライフは、明るいみらいのために「終活」を啓発してまいります。自分のできる時に、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

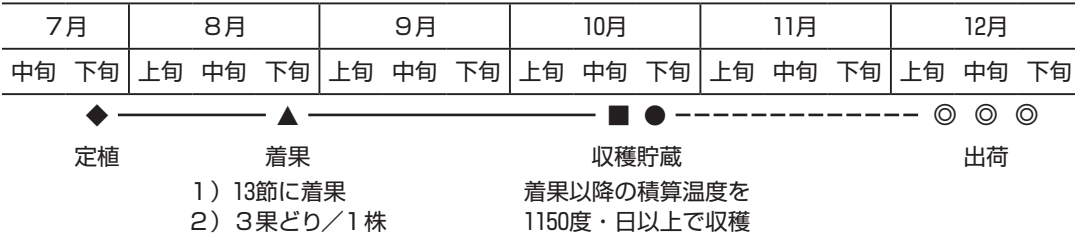
元気な今、できること②

フィルムに密閉し2度で冷蔵 8週間まで鮮度保持

表 メロンの貯蔵条件

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

図2 12月出荷に向けたスケジュール



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

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。

終活のすすめ

(一)社終活マニュアル 理事 熊崎 梨絵

20代でこの資格試験に目覚め、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