



県内の一部産地では、土蔵貯蔵庫による普通温州の貯蔵が行われていますが、近年、気候温暖化などにより貯蔵環境が変化しているため、現在の気候条件に対応した長期貯蔵技術を確立する必要があります。3月下旬まで長期貯蔵するために、ジベレリン3・3ppmとプロヒドロジヤスモン25ppmの混合散布処理（GP処理）技術を青森市の大青工業と共同開発した冷温定湿貯蔵システムを用いて、開発しましたので、その成果を紹介します。

3月出庫時には無処理よりも果実の減量率および腐敗果率は低くなりました。また貯蔵中の果皮障害（浮き皮果、しなび果、へた枯れ）の発生も低くなりました。果実品質では、GP処理の貯蔵果実は、無処理より酸含

普通温州の長期貯蔵 GP処理で鮮度保持 腐敗や果皮障害減る

9月中旬に普通温州の果実にGP処理し、収穫後は減量率3%の予措を行い、12月中旬から3月下旬まで冷温定湿貯蔵システムで貯蔵しました。その結果、GP処理した貯蔵果実は、

量が高く貯蔵臭は低くなり、貯蔵後に市場出荷できる果実割合（商品果率）は高くなりました。GP処理で普通温州の鮮度保持が可能となりますが、使用時期や濃度によって効果の違いや着色などへの影響もあります。

GP処理(※1)した普通温州の冷温定湿貯蔵後の果実品質

| 区分 | 減量率 (%) | 腐敗果率 (%) | 果皮障害発生指数(※2) | | | 着色歩合 | 果皮色 (a値) | 糖度 (Brix) | 酸含量 (g/100ml) | 貯蔵臭 (※3) | 商品果率 (%) |
|------|---------|----------|--------------|------|------|------|----------|-----------|---------------|----------|----------|
| | | | 浮き皮果 | しなび果 | へた枯れ | | | | | | |
| GP処理 | 10.4 | 3.7 | 3.9 | 2.1 | 32.8 | 9.8 | 28.7 | 12.3 | 0.62 | 0.37 | 69.1 |
| 無処理 | 12.9 | 4.6 | 30.2 | 11.9 | 36.5 | 10.0 | 28.6 | 12.7 | 0.57 | 1.33 | 34.0 |

(※1) GP処理区は2012年9月中旬のジベレリン3.3ppm、プロヒドロジヤスモン25ppm処理、12年12月14日から13年3月26日までの冷温定湿貯蔵システムで貯蔵

(※2) 浮き皮果、しなび果は無(0)軽(1)中(2)甚(3)の4段階、へた枯れは、無(0)微(1)中(2)軽(3)甚(4)の5段階で指数算出

(※3) 貯蔵臭は無(0)、やや感じる(1)、強く感じる(2)の官能調査の平均

早崎宏靖

（県農林技術開発センター）
で、初めて使う場合には、使用上の注意点の把握が必要です。