

# 農業技術

## プリズム

早生温州ミカンには果皮が薄く、長期の貯蔵には不向きとされてきました。しかし年明け以降の需要が多く、高値で販売できることから、長期貯蔵技術の開発に取り組みました。

シートマルチ栽培の「原口早生」に9月上・中旬、植物成長調整剤としてジベレリン1ppmとプロヒドロジャスモン25ppmを混用散布し、11月上・中旬に収穫した果実を冷温定湿貯蔵庫で予措後、おおむね温度3度、湿度85%で貯蔵しました。

その結果、貯蔵約60日後まで品質を維持し、浮き皮果の発生を抑えられ、商品化率が向上しました。また、ジベレリン・プ

ロヒドロジャスモン処理による貯蔵後の果皮色や糖度への影響はありませんでした。この方法により、早生温州の

### 早生温州ミカンの長期貯蔵 調整剤と貯蔵庫併用 60日後でも品質維持

ジベレリン・プロヒドロジャスモン処理の有無による「原口早生」貯蔵約60日後の果実品質

	収穫後(2018/11/7)			貯蔵66日後(2019/1/31)			
	糖度 (Brix)	酸含量 (g/100ml)	浮き皮 発生度 <sup>2</sup>	糖度 (Brix)	酸含量 (g/100ml)	浮き皮 発生度 <sup>2</sup>	商品果 <sup>3</sup> 率 (%)
処理区	11.1	0.69	1.1	11.6	0.49	0.8	82.5
無処理区	11.1	0.59	0.0	11.7	0.44	16.4	74.1

<sup>2</sup> 浮き皮発生度は0~3の4段階で評価

<sup>3</sup> 浮き皮の発生が1(軽)以下かつ、へた枯れの少ない果実

品質を保持したまま1月下旬まで貯蔵し、出荷できることが明らかになりました。なお、この研究は「革新的技

術開発・緊急展開事業(うち地域戦略プロジェクト)で実施し、試験に供した冷温定湿貯蔵庫は、大青工業と共同開発しました。  
(県農林技術開発センター果樹・茶研究部門カンキツ研究室 主任研究員・法村彩香)