

課題名	16. マーコットの貯蔵法について																																																																																																													
成果の約	常温では、4月上旬までの貯蔵が可能であるが、4月中旬以降の貯蔵は6～7℃の低温貯蔵が必要である。																																																																																																													
成	適正な貯蔵法を明らかにするため貯蔵温度と貯蔵後半のポリ袋個装を検討した。																																																																																																													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>貯蔵温度</th> <th>処 理 の 概 要</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>低温貯蔵</td> <td>温度6℃、湿度85%に設定、2月4日～5月16日まで貯蔵</td> </tr> <tr> <td>低温-常温</td> <td>2月4日～3月13日まで常温貯蔵、3月14日以降低温貯蔵</td> </tr> <tr> <td>高温-低温</td> <td>2月4日～2月14日まで最高気温約25℃、最低気温約7℃のガラス温室、2月15日以降低温貯蔵</td> </tr> <tr> <td>常温貯蔵</td> <td>3月下旬まで庫内温度は約10℃で推移</td> </tr> <tr> <td>ポリ袋個装</td> <td>各温度処理区について3月14日以降実施</td> </tr> </tbody> </table>	貯蔵温度	処 理 の 概 要	低温貯蔵	温度6℃、湿度85%に設定、2月4日～5月16日まで貯蔵	低温-常温	2月4日～3月13日まで常温貯蔵、3月14日以降低温貯蔵	高温-低温	2月4日～2月14日まで最高気温約25℃、最低気温約7℃のガラス温室、2月15日以降低温貯蔵	常温貯蔵	3月下旬まで庫内温度は約10℃で推移	ポリ袋個装	各温度処理区について3月14日以降実施																																																																																																	
貯蔵温度	処 理 の 概 要																																																																																																													
低温貯蔵	温度6℃、湿度85%に設定、2月4日～5月16日まで貯蔵																																																																																																													
低温-常温	2月4日～3月13日まで常温貯蔵、3月14日以降低温貯蔵																																																																																																													
高温-低温	2月4日～2月14日まで最高気温約25℃、最低気温約7℃のガラス温室、2月15日以降低温貯蔵																																																																																																													
常温貯蔵	3月下旬まで庫内温度は約10℃で推移																																																																																																													
ポリ袋個装	各温度処理区について3月14日以降実施																																																																																																													
績	<p>1) 庫内温度が約10℃の常温貯蔵では4月上旬までは果皮の着色も進み、へた枯れの発生も少なかった。</p> <p>2) 3月中旬までは10℃の常温貯蔵を行い、それ以降は6～7℃の低温貯蔵を組み合わせると4月下旬までの貯蔵が可能であった。</p> <p>3) 全期間低温貯蔵の場合、果皮のa値(赤色度)が低かった。</p> <p>4) ポリ個装についての優位性は明らかでなかった。</p>																																																																																																													
概	第1表 マーコットの減量とへた枯れ、へた落ちの発生																																																																																																													
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>処 理</th> <th>月/日</th> <th>4/4 減量</th> <th>4/24 減量</th> <th>5/16 減量</th> <th>4/4 へた 枯れ</th> <th>4/24 へた 枯れ</th> <th>4/24 へた 落ち</th> <th>5/16 へた 枯れ</th> <th>4/24 へた 落ち</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td>(%)</td> <td>(%)</td> <td>(%)</td> <td>(%)</td> <td>(%)</td> <td>(%)</td> <td>(%)</td> <td>(%)</td> </tr> <tr> <td>低温貯蔵</td> <td>ポリ袋個装</td> <td>3.9</td> <td>4.0</td> <td>4.3</td> <td>5.0</td> <td>12.5</td> <td>0.0</td> <td>20.3</td> <td>1.3</td> </tr> <tr> <td>"</td> <td>無包装</td> <td>5.6</td> <td>7.5</td> <td>8.8</td> <td>7.5</td> <td>15.0</td> <td>0.0</td> <td>30.0</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>常温貯蔵</td> <td>ポリ袋個装</td> <td>4.1</td> <td>4.6</td> <td>5.5</td> <td>13.8</td> <td>27.3</td> <td>2.5</td> <td>55.1</td> <td>7.5</td> </tr> <tr> <td>"</td> <td>無包装</td> <td>7.2</td> <td>10.3</td> <td>13.5</td> <td>12.7</td> <td>27.3</td> <td>2.5</td> <td>46.6</td> <td>7.5</td> </tr> <tr> <td>常温-低温</td> <td>ポリ袋個装</td> <td>4.0</td> <td>4.2</td> <td>4.6</td> <td>16.3</td> <td>17.7</td> <td>2.5</td> <td>24.7</td> <td>8.8</td> </tr> <tr> <td>"</td> <td>無包装</td> <td>6.2</td> <td>8.0</td> <td>9.3</td> <td>13.8</td> <td>26.9</td> <td>1.3</td> <td>26.9</td> <td>1.3</td> </tr> <tr> <td>高温-低温</td> <td>ポリ袋個装</td> <td>7.6</td> <td>7.7</td> <td>8.6</td> <td>15.0</td> <td>23.8</td> <td>0.0</td> <td>28.8</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>"</td> <td>無包装</td> <td>8.2</td> <td>11.0</td> <td>11.3</td> <td>12.5</td> <td>20.0</td> <td>0.0</td> <td>22.5</td> <td>0.0</td> </tr> <tr> <td>有意性</td> <td></td> <td>**</td> <td>**</td> <td>**</td> <td>NS</td> <td>NS</td> <td>NS</td> <td>**</td> <td>NS</td> </tr> </tbody> </table>	処 理	月/日	4/4 減量	4/24 減量	5/16 減量	4/4 へた 枯れ	4/24 へた 枯れ	4/24 へた 落ち	5/16 へた 枯れ	4/24 へた 落ち			(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	低温貯蔵	ポリ袋個装	3.9	4.0	4.3	5.0	12.5	0.0	20.3	1.3	"	無包装	5.6	7.5	8.8	7.5	15.0	0.0	30.0	0.0	常温貯蔵	ポリ袋個装	4.1	4.6	5.5	13.8	27.3	2.5	55.1	7.5	"	無包装	7.2	10.3	13.5	12.7	27.3	2.5	46.6	7.5	常温-低温	ポリ袋個装	4.0	4.2	4.6	16.3	17.7	2.5	24.7	8.8	"	無包装	6.2	8.0	9.3	13.8	26.9	1.3	26.9	1.3	高温-低温	ポリ袋個装	7.6	7.7	8.6	15.0	23.8	0.0	28.8	0.0	"	無包装	8.2	11.0	11.3	12.5	20.0	0.0	22.5	0.0	有意性		**	**	**	NS	NS	NS	**
処 理	月/日	4/4 減量	4/24 減量	5/16 減量	4/4 へた 枯れ	4/24 へた 枯れ	4/24 へた 落ち	5/16 へた 枯れ	4/24 へた 落ち																																																																																																					
		(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)																																																																																																					
低温貯蔵	ポリ袋個装	3.9	4.0	4.3	5.0	12.5	0.0	20.3	1.3																																																																																																					
"	無包装	5.6	7.5	8.8	7.5	15.0	0.0	30.0	0.0																																																																																																					
常温貯蔵	ポリ袋個装	4.1	4.6	5.5	13.8	27.3	2.5	55.1	7.5																																																																																																					
"	無包装	7.2	10.3	13.5	12.7	27.3	2.5	46.6	7.5																																																																																																					
常温-低温	ポリ袋個装	4.0	4.2	4.6	16.3	17.7	2.5	24.7	8.8																																																																																																					
"	無包装	6.2	8.0	9.3	13.8	26.9	1.3	26.9	1.3																																																																																																					
高温-低温	ポリ袋個装	7.6	7.7	8.6	15.0	23.8	0.0	28.8	0.0																																																																																																					
"	無包装	8.2	11.0	11.3	12.5	20.0	0.0	22.5	0.0																																																																																																					
有意性		**	**	**	NS	NS	NS	**	NS																																																																																																					
要																																																																																																														

第2表 マーコットの果皮のa値(赤色度)と果実品質

成 績 概 要	処 理	月/日			4/4		4/24		5/16	
		4/4	4/24	5/16	a値(赤色度)		糖度	酸含量	糖度	酸含量
					g/100ml		g/100ml		g/100ml	
	低温貯蔵 ポリ袋個装	34.1	34.6	33.2	13.2	0.88	12.8	0.73	12.9	0.66
	” 無包装	34.2	34.2	33.9	13.1	0.96	13.5	0.72	13.9	0.66
	常温貯蔵 ポリ袋個装	36.8	36.8	35.4	13.5	0.82	12.9	0.63	13.1	0.46
	” 無包装	36.5	36.7	35.3	13.6	0.81	13.6	0.64	13.5	0.51
	常温-低温 ポリ袋個装	35.6	36.2	35.6	13.0	1.00	13.1	0.74	12.6	0.65
	” 無包装	36.4	36.6	36.1	13.3	0.89	13.2	0.74	13.4	0.66
	高温-低温 ポリ袋個装	34.8	34.6	34.9	13.7	0.98	13.4	0.78	13.4	0.69
	” 無包装	36.5	36.3	36.0	13.6	1.02	13.5	0.77	13.6	0.72
	有 意 性	**	**	**	NS	**	NS	NS	**	**

(長崎県果樹試験場)

普及上の留意点

1. 果実の減酸程度などから出荷時期を決め、出荷時期に応じた貯蔵・温度管理を実施する。
2. 常温貯蔵においては、貯蔵庫の構造、とりわけ断熱資材の有無、厚さ等を考慮して貯蔵期間を決める。