

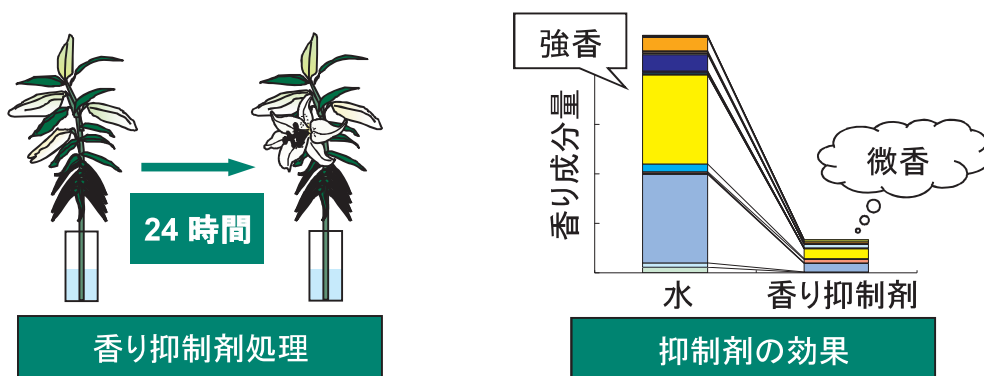
ユリの香り抑制剤と処理方法の開発

技術の特徴

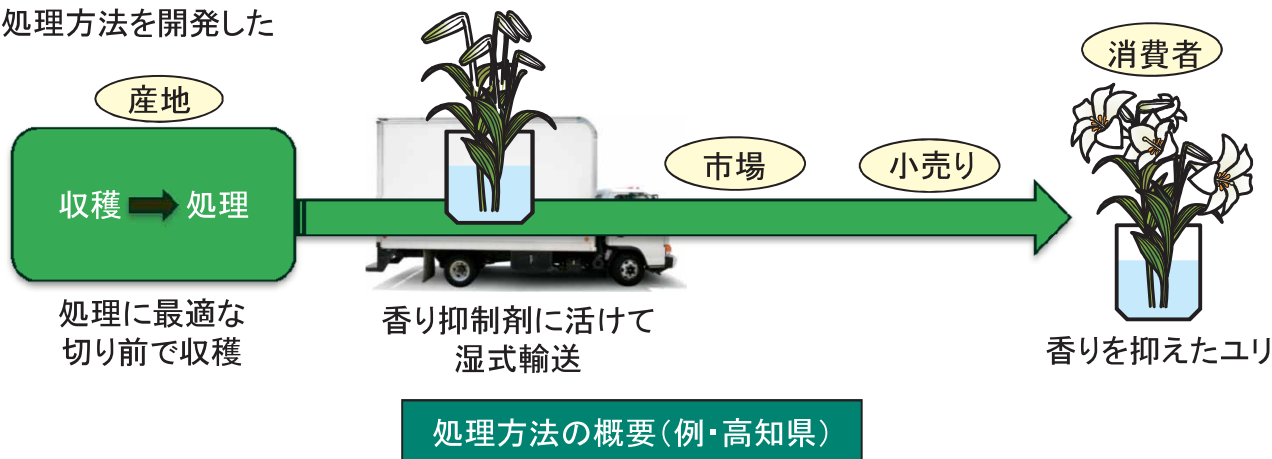
- ・開花前のユリ切り花を香り抑制剤に活けるだけで、葉や花をいためず香りを抑制
- ・栽培・輸送環境の異なる各ユリ主要産地に適した処理方法を開発
- ・処理の有無で「濃厚な香りのユリ」「マイルドな香りのユリ」に容易に調整が可能

研究の内容

- ・アミノオキシ酢酸(AOA)に香り抑制効果を見出し、葉の黄化を防ぐための植物ホルモンのジベレリン(GA)、糖質、殺菌剤を加えた香り抑制剤を開発した



- ・主要産地(埼玉県、高知県、新潟県)にて、収穫時期や処理環境などに適した香り抑制剤の処理方法を開発した



今後の展開

- ・ユリ主要産地での普及を目指す

参考

- ・JJSHS, 2011, 80, 190-199
- ・本研究は「新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業」(課題番号23028)により実施



農研機構
花き研究所



代表研究者: 大久保 直美
所 属: 花き研究領域