

[成果情報名] 1-MCP 処理により翌年夏に販売するリンゴ「ゆめあかり」の収穫基準

[要約]リンゴ「ゆめあかり」は収穫当日の 1-MCP 処理により、翌年 7 月末まで品質を維持する。長期貯蔵に適する収穫期は、満開後日数 145 日～155 日で、かつ地色指数 2～5 である。この貯蔵果実に対する消費者の評価は、他の貯蔵リンゴより高い。

[キーワード] 「ゆめあかり」、1-MCP 処理、収穫適期、消費者評価

[担当] 秋田県果樹試験場・品種開発部

[代表連絡先]電話 0182-25-4224

[区分]東北農業・果樹

[分類]研究成果情報

[背景・ねらい]

秋田県オリジナル品種のリンゴ「ゆめあかり」は 10 月上旬に収穫期を迎える中生種であり、収穫当日に 1-MCP 処理を行うことで、CA 貯蔵並みの翌年 7 月末まで貯蔵が可能になる。しかし、収穫した果実の熟度により、処理効果のばらつきが予想されるため、長期貯蔵に適する収穫基準を明らかにする。併せて、長期貯蔵した「ゆめあかり」を試験販売し、消費者から評価を得ることで、その商品性を明らかにする。

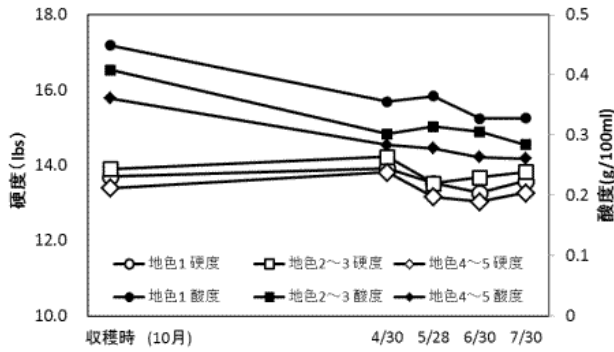
[成果の内容・特徴]

1. 地色指数 2～5 で収穫し、1-MCP 処理を行った果実では、翌年 7 月まで硬度および酸度の極端な低下はみられず、品質が維持される(図 1)。
2. 満開後 145 日～155 日の間に収穫し、1-MCP 処理を行った果実では、翌年 7 月まで硬度、酸度の極端な低下はみられず、品質が維持される(図 2)。
3. 貯蔵した「ゆめあかり」の食味に対する評価は、同時期に販売している「ふじ」等の貯蔵リンゴより高い(図 3)。

[成果の活用面・留意点]

1. 1-MCP 処理は収穫当日に行い、直ちに冷蔵庫内で貯蔵する。
2. 未熟な果実(満開 140 日未満、地色指数 1)は、貯蔵中、わずかな果心部褐変がみられる場合があるため、収穫は満開後 145 日以降とする。
3. 「ゆめあかり」は豊産性で隔年結果性も弱く、過着果にしがちなため、着果量は 4～5 頂芽 1 果を基準とする。
4. 現在「ゆめあかり」の苗木販売は、秋田県内に限定されている。

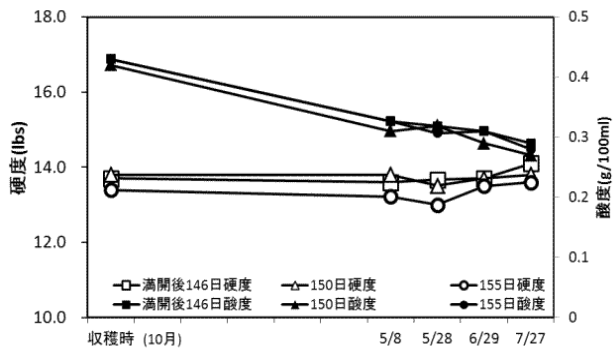
[具体的データ]



供試樹：「ゆめあかり」/M.9/マルバカイドウ 7年生

2013年10月8日および20日、地色指数別（「ふじ」用カラーチャート(0~8)）に果実を収穫し、収穫当日に1-MCP処理を行った後、2℃で貯蔵した。硬度および酸度の調査は、2014年4月30日より7月30日の間、1か月おきに行った。

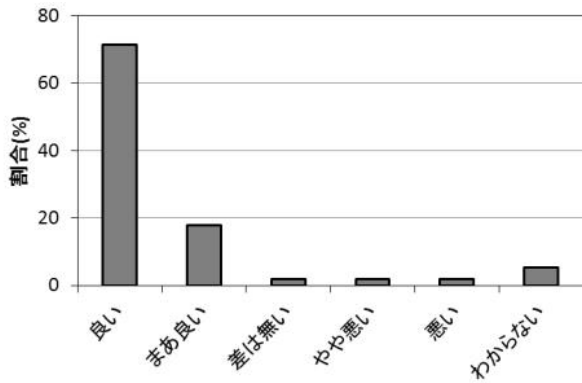
図1 地色別に収穫した果実の硬度および酸度の変化



供試樹：「ゆめあかり」/M.9/マルバカイドウ 8年生

2014年10月6日(満開146日後)、10日(同150日後)および20日(同155日後)に全面着色した果実を収穫し、収穫当日に1-MCP処理を行った後、2℃で貯蔵した。硬度および酸度の調査は2015年5月8日より7月27日の間、約1か月おきに行った。

図2 満開後日数別に収穫した果実の硬度および酸度の変化



2013年、2014年、試験販売を行った「ゆめあかり」の購入者にアンケート票を手渡しし、郵送により60人から回答を得た。その中で、「ゆめあかり」と夏場に販売されている「ふじ」等の貯蔵リンゴとの食味を比較した。

図3 夏場に販売される「ふじ」等との食味比較

(小林香代子、齋藤文信)

[その他]

研究課題名：秋田オリジナルリンゴ長期鮮度保持実証試験

予算区分：県単

研究期間：2013~2015年度

研究担当者：小林香代子、齋藤文信、上田仁悦

発表論文等：