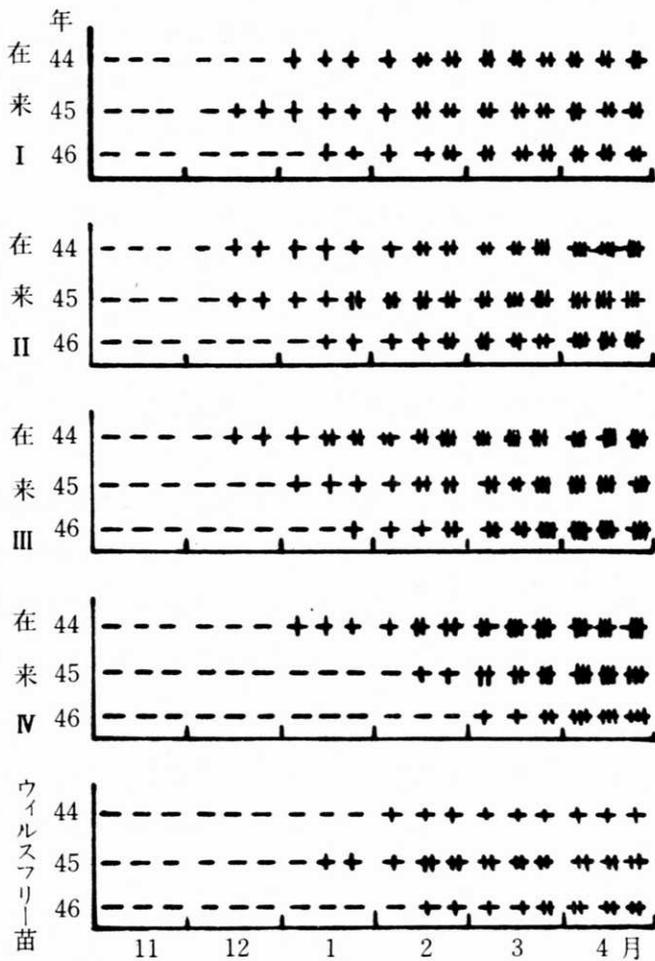


第3表 良花率および株当たり切花数

項目	年	在来Ⅰ		在来Ⅱ		在来Ⅲ		在来Ⅳ		ウィルスフリー苗	
		良花	不良花	良花	不良花	良花	不良花	良花	不良花	良花	不良花
小計 (本)	44	290	11	262	13	223	7	273	9	348	7
	45	273	29	242	22	218	16	212	20	292	17
	46	251	21	285	16	237	22	242	30	301	24
合計 (本)	44	301		275		230		282		355	
	45	302		265		234		232		309	
	46	272		301		259		272		325	
良花率 (%)	44	96.3		95.3		97.0		96.8		98.0	
	45	89.4		91.0		92.7		90.6		94.2	
	46	91.6		94.4		90.7		87.6		92.0	
株当たり切花数 (本)	44	15.1		13.8		11.5		14.1		17.8	
	45	15.1		13.3		11.7		11.6		15.5	
	46	13.6		15.1		13.0		13.6		16.3	



第2図 下葉の枯上がり時期

第4表 首曲り発生数 (20株当たり)

月	年	在来Ⅰ			在来Ⅱ			在来Ⅲ			在来Ⅳ			ウィルスフリー苗		
		44	45	46	44	45	46	44	45	46	44	45	46	44	45	46
10		1	1	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
11		3	1	2	1	0	1	3	1	1	2	2	1	0	1	1
12		6	3	1	8	4	0	10	0	2	9	1	1	0	1	1
1		2	3	1	12	4	2	14	3	2	10	1	4	3	2	1
2		5	3	4	5	7	2	5	11	5	2	14	3	3	14	2
3		6	7	2	2	6	2	2	6	4	4	5	5	3	7	2
4		7	1	1	9	1	0	4	4	0	5	4	3	5	1	1
計		30	19	9	37	22	7	39	25	14	33	37	17	14	36	8

4 む す び

- 1 在来苗の切花品質では花茎、茎径に差が認められる。
- 2 時期別の採花量は在来各苗ともほぼ同様の傾向を示した。
- 3 在来苗の中では高柳地区苗が良系統と考えられる。
- 4 ウィルスフリー苗は品質収量とも優れているが、品質は年次で低下する。

ミチノクヒメユリの切花貯蔵に関する試験

三浦 孝雄・勝木 謙蔵・岡崎 幸吉

(山形県園試)

1 ま え が き

ミチノクヒメユリは、いっせいに開花するので出荷

期間が短く、産地で規模拡大と市場対策上、出荷期の拡大が望まれている。したがって、促成および抑制栽培の技術確立と新品種の育成による作季の移動も検討

中であるが、さしあたり切花の冷温による貯蔵について、1969年から一連の実験を試み、貯蔵の適条件を明らかにした。

2 試験方法および結果

実験1 貯蔵温度と花の進みとの関係(1969)

貯蔵温度は切花の日持ちや貯蔵日数を決める主な要因と考え、切り取った花の鮮度を落とさず、しかもつぼみの熟度を進めないような温度条件を確かめようとした。

(1) 処理

貯蔵温度は、2℃、8℃とし、外に21℃の花びんざし区を設けた。貯蔵花は現地で7月3日に集荷したものから選び分け、1処理20本2反覆で供試した。包装は束ねた切花を2時間水あげしたあと新聞紙で包

み、厚さ0.03mmのポリ袋に入れ封をした。

貯蔵は7月4日から1週間行い、庫内の湿度を75~80%に保ち温度の振れを±1℃にとどめた。出庫後はポリ袋を除いて水あげし、外気温にならしながら出荷用のダンボール箱に詰め、25℃常温の室内に保存した。

(2) 結果

貯蔵中の花の進み具合は2℃で遅く、8℃では全数22.5%が開花した(第1表)。

さらに出庫し常温に3日置くと、2℃で咲き始め8℃では著しく花が進んでしまい結果が良くない。

出庫時の鮮度はいずれも見た目に入庫前と変わりがなく、常温に移し3日を経過するころからわずかに葉色のあせる傾向がみられる。

第1表 貯蔵温度と花の進み

区	入庫前			出庫時			出庫3日後			
	色づきつぼみ	固いつぼみ	計	開花したつぼみ率	色づきつぼみ率	固いつぼみ率	開花したつぼみ率	色づきしたつぼみ率	固いつぼみ率	老化変色程度
2℃	23	17	40	0	62.5	37.5	7.5	77.5	15.0	1
8℃	22	18	40	22.5	57.5	20.0	57.5	42.5	0	1
21℃	23	17	40				42.5	42.5	15.0	1

実験2 切花熟度と貯蔵性の関係(1970)

2℃の冷温で短期間貯蔵の可能なことを確かめたが、入庫中の花の進みや出庫後の鮮度に切花熟度が関与すると考え、つぼみの色づき状態から花を選択し、貯蔵性を見ようとした。

(1) 処理

若切りと普通切り区に分け、6月30日に貯蔵花を切り取り、実験1と同じ方法で処理し、7月1日か

ら2℃で1週間貯蔵した。

(2) 結果

出庫したあと貯蔵花を常温に3日おいたが、やや固いつぼみの若切りで貯蔵したものは、普通切り区に比べ、つぼみの開きを抑え花の進みが少なかった(第2表)。貯蔵花の鮮度は、切花熟度による差がなく、新たに切花したものと比べ、葉色のさめる感じをしたが、市場価値を損ねるようなものでない。

第2表 切花熟度と貯蔵性

区	入庫前			出庫時			出庫3日後			
	色づきつぼみ	固いつぼみ	計	開花したつぼみ率	色づきつぼみ率	固いつぼみ率	開花したつぼみ率	色づきしたつぼみ率	固いつぼみ率	老化変色程度
若切り	7	58	65	0	21.5	78.5	0	33.8	66.2	1
普通切り	18	44	62	0	38.7	61.3	16.1	51.6	32.3	1

実験3 貯蔵花の出庫後のならしと鮮度の関係(1970)

出庫後の外温が高いと貯蔵花の鮮度に大きく影響するので、出庫時のならし温度を変えて生鮮さを保とうとした。

(1) 処理

中温と常温ならし区を設け、6月30日に若切り

したものを、実験1と同じ方法で処理し、7月1日から2℃で1週間貯蔵した。出庫時の中温ならしは15℃の庫内に1日置いた後、25℃の常温にもどした。外に対照区は出庫から常温の室内で処理した。

(2) 結果

出庫時にいったん15℃の中温に落としたあと常温にならしたものは、出庫から常温においたものと比

べ、わずかに花を進めるが外観の鮮度に差がなかった(第3表)。これは鮮度を落さぬ範囲の貯蔵なので、25℃前後の常温にさらしても、それほど急激に品質

を変えないために、ならしの効果が少ないと考えられる。

第3表 貯蔵花の出庫時のならしと鮮度の関係

区	入庫前			出庫時			出庫3日後			
	色づいたつぼみ	固いつぼみ	計	開花したつぼみ率	色づきつぼみ率	固いつぼみ率	開花したつぼみ率	色づきつぼみ率	固いつぼみ率	老化変色程度
中温ならし	8	55	63	0%	31.7%	68.3%	4.8%	39.7%	55.5%	1
常温ならし	7	58	65	0	21.5	78.5	0	33.8	66.2	1

実験4 貯蔵日数と日持ちの関係(1971)

貯蔵花の日持ちは短期間の貯蔵ならさほど問題にならないが、貯蔵期間によってかなり違いがあると考えられるので、出庫期を変えて貯蔵性を確かめた。

(1) 処理

貯蔵期間は18日と30日の貯蔵区とし、7月3日には場から若切りしたものを扱い、実験1と同じ方法で処理し、7月4日から2℃で貯蔵した。日持ち調査は出庫24時間を経過した後花びんに生けて、品質の老化変色程度から評価した。

(2) 結果

出庫後ダンボール箱に詰め24時間を経過した鮮度は、18日貯蔵区でわずかに開花程度を進めるが、入庫前と変わりがなく、しおれや老化による品質の低下はなかった。30日貯蔵では、葉色が薄くなりしおれを生じた。これは貯蔵期間が長いので、入庫中に水分のロスを伴い老化したことと、出庫期の外温が高く品質を悪変した。

また、花びんごしは水あげが悪く、日持ちも劣り黄変度を強めた。

第4表 貯蔵日数と日持ち

区	入庫前			出庫後の保存条件				鮮度および日持ち				
	色づきつぼみ	固いつぼみ	計	調査日	経過時間	室温	容器内温	開花したつぼみ率	半開したつぼみ率	腐敗したつぼみ率	計	老化変色程度
18日貯蔵	13	67	80	7. 22	0	26.0						0
				23	24	26.0	25.0		7.5		7.5	0
				24	48	26.7		18.8	6.3	25.1	1	
				25	72	27.5		33.7	12.5	46.2	2	
30日貯蔵	12	68	80	8. 5	0	32.0						2
				6	24	32.5	30.0	3.8	7.5	11.3	2	
				7	48	32.3		8.5	12.5	21.0	3	
				8	72	32.0		5.0	16.3	18.8	40.1	3

- 黄変程度 0 変わらない  
 1. わずかにおとる  
 2. 黄ばみが感ずる  
 3. 黄変

3 む す び

貯蔵温度は8℃より2℃の方が花の進みを抑え結果が良い。出庫後の鮮度は見た目に変わりがなく、常温に移し3日を経過するころから、わずかに葉色のあせる傾向がみられる。貯蔵花は、つぼみの色づきがまばらな若切りで出庫後の花の進みが少なく、やや長い貯蔵にも耐える。

出庫後のならしは、いったん15℃の中温に落とし、

24時間置いて常温にもどしても品質に変わりがなく効果がない。

貯蔵花の日持ちは7-18日の貯蔵で鮮度を低下せず、出庫後の外温が25℃前後で経過しても、さほど品質を変えないで、出庫3日程度は生鮮さを保つことができる。

以上のことから、若切りして水あげしたものを新聞紙を敷いたポリエチレンで包み、2℃の貯蔵温度で、鮮度を落とさぬ短期貯蔵であれば安全である。