

セイヨウナシ「ゼネラル・レクラーク」の貯蔵温度

青森県ではセイヨウナシ「ゼネラル・レクラーク」について、温度0℃・湿度90～95%条件で60日後までの貯蔵を推奨してきました。しかし、この条件で貯蔵した果実は追熟後に発現する香りが劣り、食味も淡泊になる場合があります。そこで、本品種特有の香りと食味の良さを発揮できる貯蔵条件を紹介します。

☆ 技術の概要

1. 温度0℃、3℃、5℃、7℃、湿度90%条件で貯蔵した場合、出庫時の果重の重量目減り率及び地色指数は、貯蔵30日と60日のいずれにおいても、3℃、5℃及び7℃が0℃より高くなります。硬度は貯蔵30日までは各温度区による差は認められませんが、貯蔵60日では5℃及び7℃で低下します。
2. 出庫後15℃条件下で可食期（硬度3lbs以下）に至るまでの追熟日数は、貯蔵30日では7℃が約9日で最も短く、3℃、5℃及び0℃は同等で約11日です。貯蔵60日では7℃が約2日で最も短く、次いで5℃で約5日、3℃で約7日と続き0℃が約11日と最も長いです。
3. 追熟した果実の香りと食味は、貯蔵30日と60日のいずれにおいても3℃及び5℃が0℃より優れます（図1）。3℃は貯蔵60日まで、5℃では貯蔵30日までとします。7℃は出庫後の軟化が早いことから貯蔵温度として適しません。

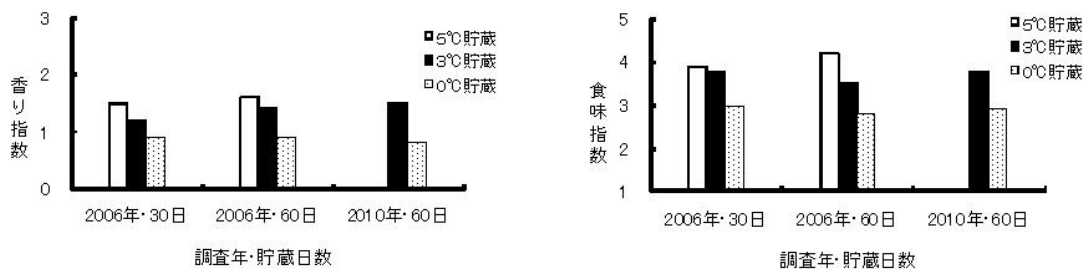


図1 追熟後果実のパネラーによる官能評価（2006、2010年）

- (注) 1 パネラーは2006年は23名、2010年は12名。
 2 香り指数; 0:なし 1:少(やや香りを感じる) 2:中(香りをはっきり感じる) 3:多(香りを強く感じる)
 食味指数; 1:不良 2:やや不良 3:普通 4:やや良好 5:良好。

☆ 活用面での留意点

1. 適期に収穫した果実を3～5℃で貯蔵するようにします。
2. 出庫後の果実を可食期前の5～6lbsで出荷するには、計画的で余裕を持った作業が必要です。出庫後の気温が高い時期の出荷では、軟化が進みやすい貯蔵温度に留意します。
3. 詳細については、青森県産業技術センター りんご研究所 県南果樹部（電話：0178-62-4111, 電子メール nou_ringokennan@aomori-itc.or.jp） にお問い合わせください。

(果樹研究所 企画管理部 研究調整役 岩波 徹)