

## カボチャのほくほく感を保持する新しい貯蔵技術

国内産カボチャの流通量は2月から4月になると急減し、同時期は国内産の端境期となります。端境期を解消するためには、国内産カボチャの終盤となる鹿児島県産の12月収穫果実を2か月以上貯蔵して出荷する必要があります。しかし、現状では、カボチャの貯蔵適温である10℃で貯蔵しても、2か月を経過するとセイヨウカボチャ特有のほくほく感が失われてべたつくようになり、品質が低下してしまいます。そこで本研究では、2か月以上貯蔵しても果肉の軟化を抑制できる、新たな貯蔵技術の開発に取り組みました。

### ☆ 技術の概要

1. 果肉の軟化は硬度の低下として評価でき、果肉の硬度は乾物率と強い相関があることがわかりました。また、乾物率は近赤外分光法で非破壊評価できることを明らかにしました。
2. 近赤外分光法で選別した高乾物率の果実を貯蔵すると、2か月にわたり粉質感（ほくほく感）を保持することができました（図1）。
3. また、乾物率が高く、高粉質の特性を持つカボチャの品種を貯蔵することにより、近赤外分光法による選別を行わなくても、2か月にわたり粉質感（ほくほく感）を保持することができました（図2）。

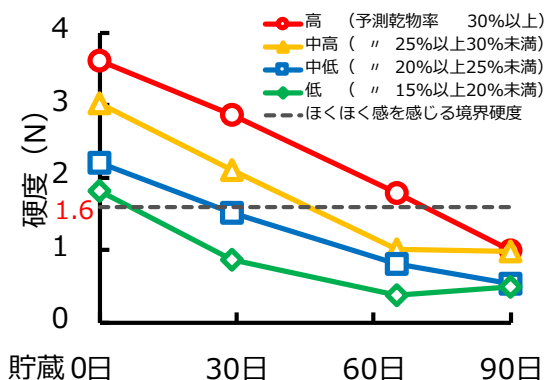


図1 予測乾物率別の果肉硬度の変化

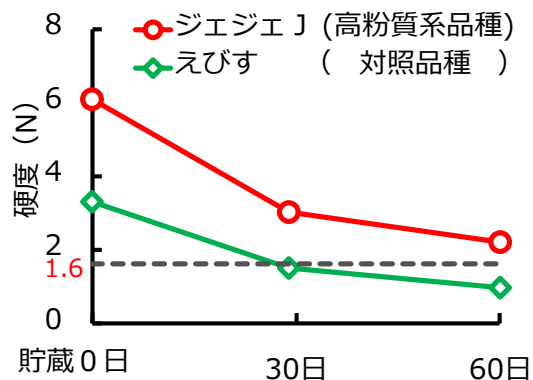


図2 品種別の果肉硬度の変化

### ☆ 活用面での留意点

1. 高粉質系品種は従来の品種に比べ、収穫直後の甘味が少ないことがあります。このような場合、出荷前に1か月程度の貯蔵期間を設けて、甘味を増加させる必要があります。
2. 詳しくは、鹿児島県大隅加工技術研究センター（TEL：0994-31-0311）にお問い合わせください

（鹿児島県大隅加工技術研究センター 鮫島 陽人）