

# ヒュウガナツ「西内小夏」の長期貯蔵用果実の条件

長期貯蔵用果実は階級M～Lで傷の程度「無～中」が望ましい

## 背景・目的

- ヒュウガナツ栽培において低温貯蔵庫での長期貯蔵出荷の取組みが始まっています
- 果実階級等を選別せずに貯蔵している現状があり、貯蔵中の腐敗・傷みが問題となっています。
- 長期貯蔵に適した果実条件の把握が望まれおり、酸が高く貯蔵に適したヒュウガナツ「西内小夏」について、貯蔵果実の条件を調査しました。

## 成果の内容

- 腐敗果等の発生率は、果実階級別ではM果が最も低く、階級が大きくなるほど高くなります。
- 傷の程度別では、腐敗果等の発生率は、各階級「無～少」が最も低く、「多」が高くなります。
- 貯蔵中果実品質は、酸度が減少し、8月時点で1～1.2wt%となります(M～L果：データ略)。



(写真): 傷の被害程度  
(左: 無～少、中央: 中、右: 多)

果実階級	傷の程度	腐敗果等の割合(累計)			
		5月	6月	7月	8月
		%	%	%	%
M	無～少	3.7	6.1	7.3	8.5
	中	5.1	9.2	10.2	12.2
	多	8.5	12.8	14.9	20.2
L	無～少	3.9	6.6	7.9	9.2
	中	3.5	9.3	10.5	11.6
	多	11.1	15.6	18.9	26.7
2L	無～少	6.3	12.5	12.5	16.3
	中	11.9	13.1	20.2	29.8
	多	19.2	25.3	29.3	35.4
3L	無～少	7.6	15.2	22.7	28.8
	中	9.0	14.9	20.9	32.8
	多	14.5	26.1	30.4	44.9
4L	無～少	9.1	16.7	21.2	31.8
	中	10.4	28.4	35.8	44.8
	多	15.9	24.6	40.6	43.5

(表): 果実階級と傷の程度が腐敗果等発生に及ぼす影響(各区コンテナ1個)

## 成果の活用方法(又は期待される効果)

- 収穫後に選別を行い、階級M～Lで傷が中程度までの果実を長期貯蔵することで、貯蔵中の腐敗果等発生率が20～30%低下します(3L、4L果実との比較)。

- 普及対象地域 県内ヒュウガナツ栽培地域(中部・南那珂地域等)

## 留意点

- 貯蔵庫からの出庫後は温度変化により急速な果実品質の低下や傷みがみられることがあるので、低温環境下での輸送・販売が望ましいです。