

[普及事項]

新技術名：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

(平成25～27年)

研究機関名 果樹試験場 品種開発部

担当者 小林香代子・斉藤文信

[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、地色指数2～5が望ましい。  
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。

[普及対象範囲]

県内のリンゴ農家

[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。

[技術の内容・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)。

[成果の活用上の留意点]

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、過着果になりやすいため、着果量は4～5頂芽1果を基準とする。

[具体的なデータ等]

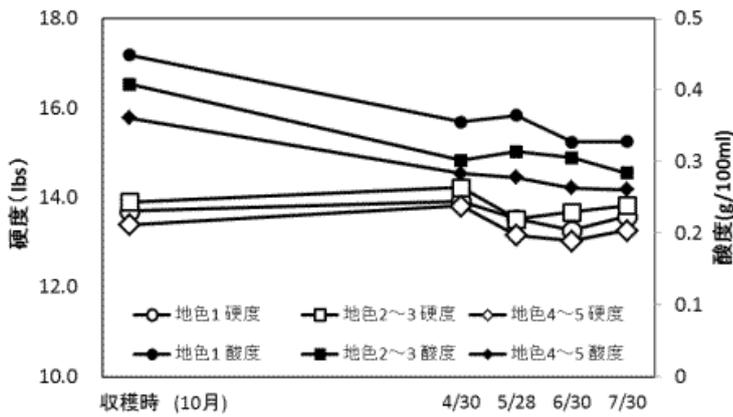


図1 地色別に収穫した果実の硬度および酸度の変化

供試樹:「ゆめあかり」/M.9/マルバカイドウ 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。

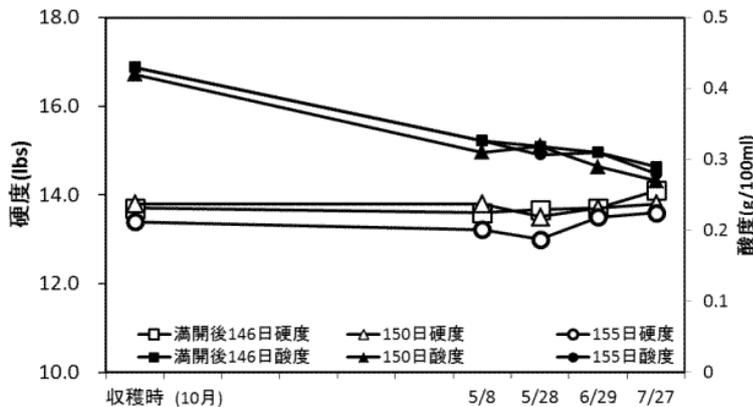
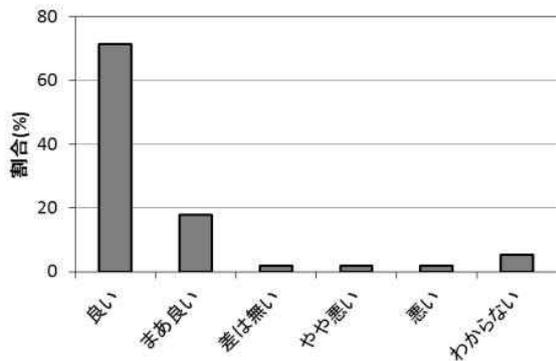


図2 満開後日数別に収穫した果実の硬度および酸度の変化

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。



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

[発表論文等]

なし