

[花き部門]

1. スイートピー切り花の日持ち日数に影響する要因

[要約]

スイートピー切り花の日持ち日数は、品種によって異なる。また、鮮度保持剤処理時の気温が5～25℃の範囲では、気温が高いほど日持ち日数が長く、処理時の気温を10℃とした場合、2時間処理で日持ち日数が長い。

[担当] 野菜・花研究室

[連絡先] 電話 086-955-0277

[分類] 情報

[背景・ねらい]

岡山県産スイートピーの知名度をより一層高め、他産地との差別化を図るため、消費者が切り花品質として重視する「日持ち」を保証する技術の確立を目指して、スイートピー切り花の日持ち日数に影響を及ぼす要因を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. スイートピーの日持ち日数に対する、茎の巻き下げから収穫までの期間、かん水から収穫までの期間及び収穫時の切り花ステージの影響は小さい（データ省略）。
2. 日持ち日数は、品種によって異なり、岡山県の主要品種間に3日以上のある（図1）。
3. 日持ち日数は、鮮度保持剤処理時の気温5～25℃の範囲では、気温が高いほど長くなる（図2）。
4. 日持ち日数は、鮮度保持剤処理時の気温10℃、処理1～3時間の範囲では、2時間処理で最も長くなる（図3）。
5. 日持ち日数は、乾式貯蔵（輸送を想定）期間が24時間までは温度の影響は少ないが、24時間を越えると温度が高いほど短くなる（図4）。

[成果の活用面・留意点]

1. 産地で日持ち保証を行う場合、鮮度保持剤処理時の環境及び処理時間を統一することが必要である。
2. スイートピーにおける、鮮度保持剤クリザール K-20C の標準的な処理時間は1時間であるが、気温10℃程度では2時間とするのが望ましい。
3. 輸送温度は、輸送期間が24時間を越える場合は10℃程度が望ましい。

[具体的データ]

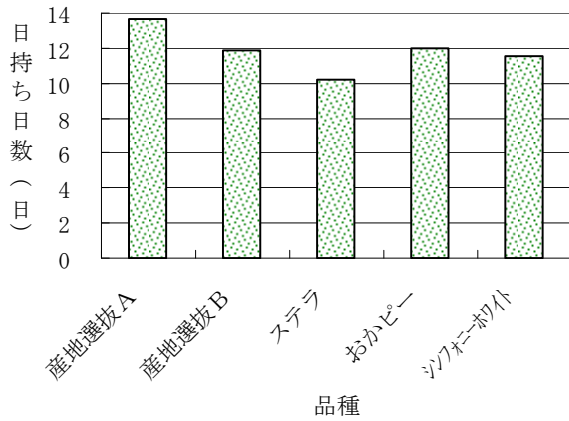


図1 品種の違いが日持ち日数^zに及ぼす影響
^z 切り花を、気温10℃、湿度60%、照度1,000 lxの条件下で、鮮度保持剤（クリザールK-20C、1,000倍液）で2時間処理した後、水道水に活け、気温20℃、湿度60%、照度1000lx、12時間日長の条件下で、2輪以上の小花の鑑賞価値がなくなるまでの日数

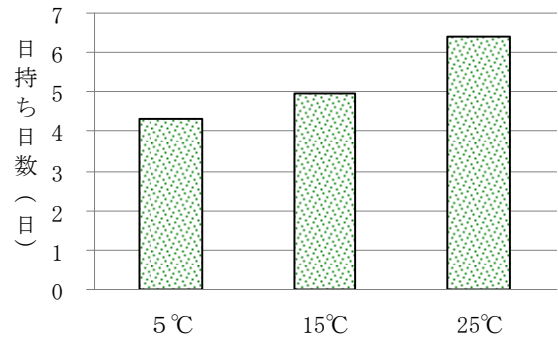


図2 鮮度保持剤処理時の気温が Sweet Pea の日持ち日数^zに及ぼす影響
^z 図1に準ずる

ただし、鮮度保持剤処理時間は1時間、日持ち調査時の気温は25℃とした

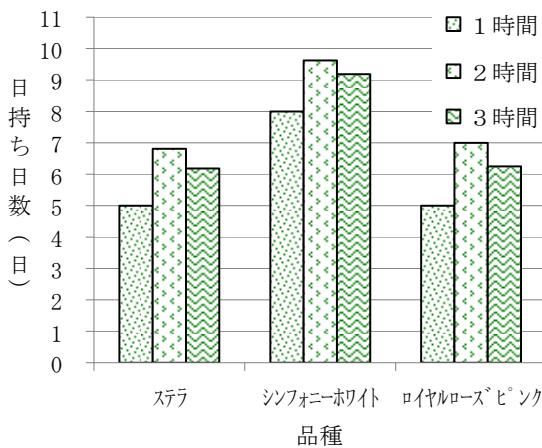


図3 鮮度保持剤処理時間が Sweet Pea の日持ち日数^zに及ぼす影響
^z 図1に準ずる
 ただし、日持ち調査時の気温は25℃とした

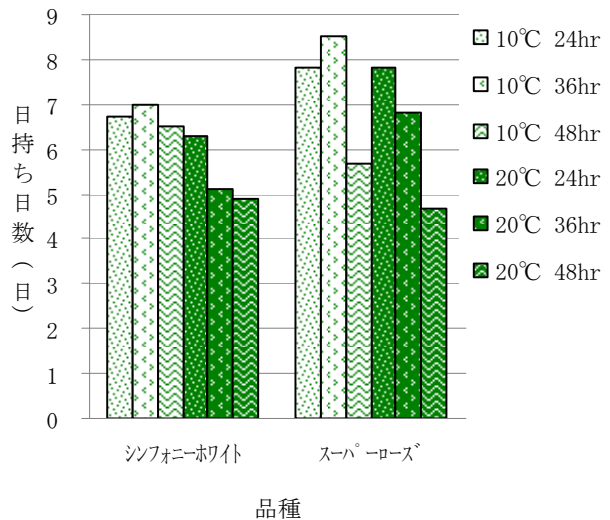


図4 貯蔵温度及び期間が Sweet Pea の日持ち日数^zに及ぼす影響
^z 図1に準ずる

[その他]

研究課題名：Sweet Pea の日持ち性向上技術の開発

予算区分：県単

研究期間：2007～2009 年度

研究担当者：藤本拓郎、森義雄、土居典秀