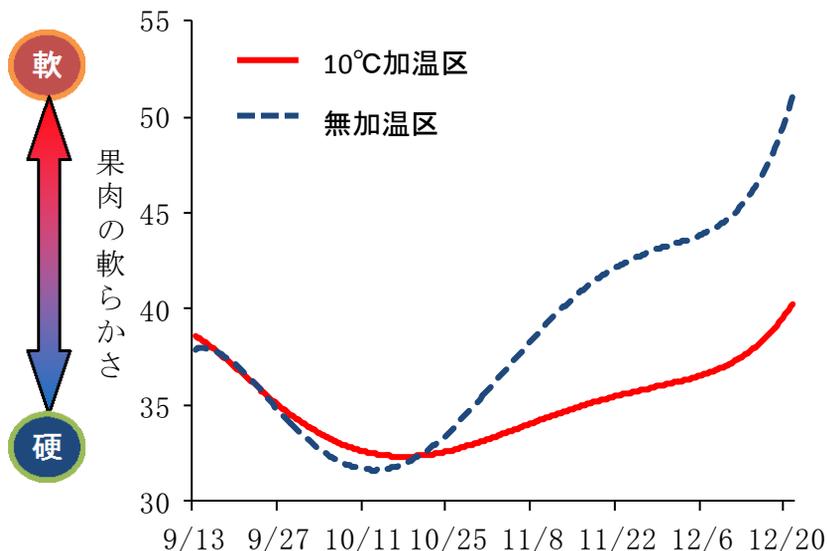


ブドウ「紫苑」の年末出荷 を可能とする加温技術



次世代フルーツとして生産振興が
図られているブドウ「紫苑」



年末まで「紫苑」の果肉の軟化を防止できる

開発のねらい

秋冬ブドウの「紫苑」は、歳暮需要に対応した年末までの安定した出荷が求められていますが、収穫を遅らせると、果肉の軟化、果軸の褐変、腐敗果の発生等の品質劣化が多くなります。このため、産地や市場からの要望を受け、年末まで果実品質を保持できる技術を開発しました。

新技術の概要

- 慣行では、無加温で管理しますが、果肉が軟化し始める11月上旬以降に加温（午後5時～午前8時）を行い、施設内の夜間温度を約10℃に保つことで、12月下旬まで果肉の軟化と果軸の褐変を防止できます。
- 加温期間中の午前8時以降は、施設を開放して換気することで、腐敗果の原因となる果房への結露が防止でき、発生を軽減できます。

活用場面

県が次世代フルーツとして生産を振興している「紫苑」について、岡山ならではの高品質な果実が年末まで安定して市場に供給できることから、ブランド力強化による有利販売が可能となり、生産農家の収益性の向上に役立ちます。