

## 黄二らの黄色を鮮やかにし 収穫後の緑化を防ぐ技術



軟化途中の日入れ処理



温度が緑化に及ぼす影響  
(収穫7日後、照度3000ルクス)

### 開発のねらい

黄二らは、岡山県が全国1位の生産量で市場から高い評価を得ています。一方、高温期には黄色の発色不良や出荷調整作業時などの緑化等の品質低下が課題となっています。このため、産地からの要望を受け、品質向上技術を開発しました。

### 新技術の概要

- 軟化期間中の晴天日に黒ビニールを除去して太陽光に2時間程度さらす(日入れ処理)と黄色がより鮮やかになります。
- 緑化は温度が高いと促進され、5°Cでは弱い光が当たっても10日以上緑化しません。
- 収穫後に5°Cで半日程度予冷を行うと出荷調整作業中の温度上昇が少なく、緑化を防止できます。

### 活用場面

黄二らの品質を安定・向上させることで、今後激化が予想される他県との産地間競争に打ち勝つためのブランド向上に役立ちます。