



常に呼吸し、
品質低下が進む



CA貯蔵は気密して長期貯蔵

商品価値は鮮度が命

早期入庫が鍵を握る

収穫後は常温に長く置かず

速やかに入庫作業を終えよう

リンゴの品質を決める要素の一つとして「鮮度」がある。秋に収穫されたリンゴを翌年の6月頃まで美味しさを保つためには生産から貯蔵まで一貫した品質管理が求められているのが現状だ。

これには、貯蔵技術のみならず、収穫後にどれだけ迅速に冷却施設へ入庫するかが重要である。全国の消費者に鮮度抜群の美味しいリンゴを届けるには早期入庫が欠かせない。農業所得増大に結び付けるとともに、生産者が収穫後に心

掛けなければならない課題とは一体何なのか。今回は29年度産から導入される省力選果制度を踏まえ、鮮度保持を重視したリンゴ貯蔵の基礎知識に迫る。

呼吸量の変化

リンゴは私たち人間と同じように空気中の酸素を必要とし、呼吸をしている。果実は樹から離れた後でも絶えず呼吸を行なっており、収穫後の果実呼吸量は樹上よりも活発となるため約2倍に変化

する。また、温度が高いと呼吸は活発になり、養分消耗も激しくなる。樹から離れたリンゴは養分補給が途絶え、限られた貯蔵養分を消耗して呼吸を続けることから、迅速に冷却しなければ商品価値のロスに繋がるのだ。

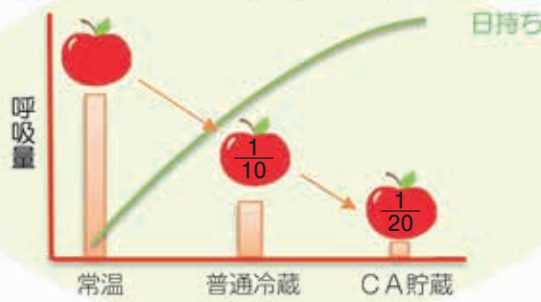
収穫適期は早すぎても遅くても貯蔵性を落とすため、当JA販売課が示す各品種に応じた目安で収穫に努めて頂きたい。基本的には、即売から短期貯蔵用は完熟とし、長期貯蔵用は少し早めに収穫する

ことがポイントであり、消費者にリンゴが届くときに食べ頃となるように生産していくことを目指していかなければならない。

商品価値と貯蔵性

青森県はリンゴの貯蔵性を利用した販売計画で生産量を伸ばし産地形成を成し遂げてきた。本来、リンゴは貯蔵性が高い果物であるが、収穫後の迅速な冷却が貯蔵性の肝心なところであり、商品価値を保つには早期入庫が大切だ。

早期冷却+CAで呼吸量が1/20になる



貯蔵性とは商品価値を保つ期間を示し、商品価値を失う原因は様々ある。果肉が軟質化し、水分を失うことや酸味が抜けて風味がないなどが挙げられるほか、品種の遺伝的素質も大きく関係している。高温下に置かれると果肉の品質に影響するだけでなく、貯蔵中に障害が発生する要因にもなるので注意したい。また、今回最も注視したいのは収穫後の冷却遅れが大きく品質低下に結び付くことだ。早期入庫は消費者のみならず我々にとっても、とても重要なのだ。

消費者の購買意欲を高めるために美味しさを届けることは当然であり、消費者の心を掴めれば販売需要も伸びるはず。農業に生き残りを掛ける今、私たちはより良いリンゴ生産と農業経営の実現を胸に一丸となって早期入庫に取り組みなければならぬ。

より長く美味しく

現代のリンゴ貯蔵庫により、品種本来の持つ貯蔵性を超えた。技術の発展により1-MCP処理など貯蔵方法は進化し続けている。リンゴの貯蔵条件は、基本的に呼吸の抑制にある。貯蔵環境と手段については、温度を下げたり湿度を高める方法のほか、酸素濃度を下げることや炭酸ガス濃度を上げて行なっている。

CA貯蔵管理

長期販売において必要不可欠の存在となったCA貯蔵は、基本的に冷凍設備・気密室・圧力調整装置・酸素減少装置・炭酸ガス除去装置からなる。ガス濃度を測定し、制御することで一年中の供給が途切れることなくリンゴを販売出来ている。

冷却で呼吸量を制限

リンゴを常温保管から0℃まで冷却することで呼吸量は1/10まで制限することが出来る。さらに、低温・低酸素・高炭酸ガスを組み合わせたことで呼吸量を約1/20まで制限することを可能にしている。収穫後の呼吸によって鮮度が落ちる前に冷却することで長期間に渡って美味しいリンゴを一人でも多くの人に届けることに結び付けていく。

新入庫制度「省力選果サンふじ」

29年産から導入される省力選果制度は、適期入庫に向けた取り組みである。また、農業分野において直面している人手不足と高齢化

の改善に向けた取組みでもあり、入庫期間内に少しでも早く・多い入庫をして頂けるように設けた規格だ。現段階ではサンふじ限定ではあるものの、加工以外全て込みの入庫であることから、期日入庫までに間に合わない生産者を減らしていくことも目標としながら当JAは早期入庫に繋げていく。

先人たちが築き上げてきた品種と貯蔵性は青森県産リンゴに大きく貢献してきた。CA貯蔵を活かすためには収穫後の早期入庫が非常に重要だ。一年中美味しいリンゴを届けられるように取り組もう。

(参考) りんご栽培技術



長く常温に置くと品質低下を招くため、収穫後は迅速に入庫を済ませよう