

無袋果で長期貯蔵可能な りんご品種及びその貯蔵法

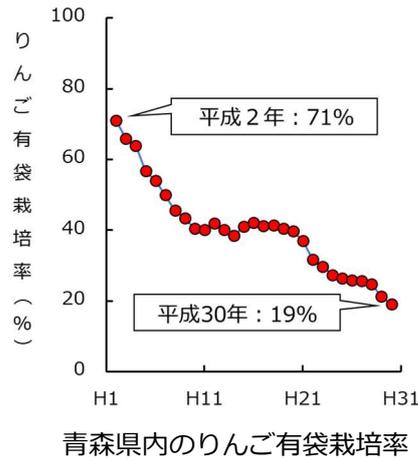
りんご研究所

近年、労働力不足を背景としてりんごの有袋栽培が減少していることから、長期貯蔵用の有袋果の不足が常態化しています。青森県産りんごの強みである周年供給体制を強化するためには、長期貯蔵用果実の安定的な確保が必要です。そこで、既存の中晩生30品種を対象に新たな貯蔵技術を用いて貯蔵性を再評価し、無袋果でも長期貯蔵後に高い品質を保持できる品種とその貯蔵法を明らかにしました。

青森県産りんごの課題



袋をかけて栽培した果実(有袋果)は貯蔵性が良く長期貯蔵用として不可欠



しかし近年、手間のかかる有袋栽培が減少し続けている



後期販売の要となる有袋果の不足が常態化

無袋果で長期貯蔵を可能にする技術開発が必要！

無袋果で長期貯蔵可能な品種及びその貯蔵法

既存の中晩生30品種から「秋陽」、「ジョナゴールド」、「こうたろう」及び「シナノゴールド」を選定。これら4品種は1-メチルシクロプロペンくん蒸剤とCA貯蔵を併用して貯蔵することにより、無袋果であっても長期貯蔵後に高い品質を保持できる。



秋陽



ジョナゴールド



こうたろう



シナノゴールド

- ・ 1-メチルシクロプロペンくん蒸剤の処理時期
「秋陽」及び「ジョナゴールド」・・・収穫3日後まで
「こうたろう」及び「シナノゴールド」・・・収穫6日後まで
- ・ CA貯蔵の条件
温度0℃、酸素濃度2%程度、二酸化炭素濃度2%程度

青森県産りんごの周年供給体制を強化できる！

※本内容の詳細は園芸学会誌「園芸学研究」第18巻第2号に掲載されていますのでご参照ください
https://www.jstage.jst.go.jp/article/hri/18/2/18_173/article/-char/ja

お問い合わせ

りんご研究所 栽培部(Tel 0172-52-2331)