

[成果情報名] 長距離輸送されるイチゴの流通実態調査

[要約] 長距離輸送で問題となるイチゴ果実の主要な品質低下は、3月以降の高温期に発生する果実損傷である。また、「古都華」は完熟に近い熟度での出荷が求められており、3月下旬以降の果実損傷を低減できれば、首都圏へ出荷期間を延長できる可能性がある。

[キーワード] 果実損傷、発生時期、古都華、熟度、出荷期間

[担当] 栽培・流通科

[分類] 普及・行政・教育の参考となる技術情報

[背景・目的]

近年、長距離輸送される奈良県産イチゴが増加しているが、長距離輸送による品質低下の実態については、不明な点が多い。そこで、品質保持技術の検討を行うために、流通事業者等への聞き取りから長距離輸送されるイチゴの現状を把握する。

[成果の内容・特徴]

<長距離輸送されるイチゴ全般について>

1. 東京都、大阪市、奈良県の流通事業者（卸売市場、小売店）10社に対し、300km以上の距離を輸送されるイチゴについて聞き取りを行った（表1）。果実の品質低下の種類は「果実損傷（オセ・果皮のスレ※）」との回答が60%と最も多く、次いで「カビの発生」20%であったが、「問題ない」との回答が20%あった。
2. 品質低下の発生時期は、流通事業者全社が「3月から」と回答し、発生程度は「30%以上」との回答が最も多かった。また、品質低下の種類を「カビの発生」と回答した者の発生程度は、すべて「30%以上」であった。

<「古都華」について>

3. 都内の流通事業者6社に対し、「古都華」について聞き取りを行った（表1）。「古都華」の取り扱い時期について、東京都中央卸売市場の卸売業者2社は、3月下旬以降は果実損傷の発生率が高くなるため、「3月中旬頃まで」と回答しているが、果実損傷がなければ、3月下旬以降も「古都華」を取り扱いたいとコメントしている（データ省略）。
4. 東京都内の流通事業者6社に「古都華」に求める出荷時の熟度を尋ねたところ、完熟に近い熟度での収穫を求めていた（表1、図2）ことから、食味・外観を重視した販売を行っていることが推察される。

[成果の活用面・留意点]

- ・「古都華」の首都圏などへの出荷期間を延長するためには、3月下旬以降の高温期において完熟に近い熟度の「古都華」に発生する果実損傷（オセ・果皮のスレ）を低減させる品質保持技術の検討が必要である。

※ オセとは、流通中の果実の自重により果実同士または果実と包装容器の接触面に生じる損傷、スレとは摩擦により果実同士または果実と包装容器の接触面に生じる損傷を想定している。

[具体的データ]

表1 長距離輸送されるイチゴについてのアンケート調査結果^z

| 設問 | 回答数 ^y | | | | | |
|---------------------------------------|--------------------|-----------------|----------------|--------------|-----|------|
| 長距離輸送されるイチゴ全般について | | | | | | |
| Q1. 問題となる品質低下の種類(図1)は? | 果実損傷 (オセ・果皮のスレ) | カビの発生 | つやの低下 ガクの萎れ | 果実の動転 | その他 | 問題ない |
| | 6 | 2 | 0 | 0 | 0 | 2 |
| Q2. 発生の多い時期は? | 12月~ | 1月~ | 2月~ | 3月~ | | |
| (Q1「果実損傷(オセ・果皮のスレ)」 および「カビの発生」回答者) | 0 | 0 | 0 | 8 | | |
| Q3. Q2の時期における発生割合は? | 5%未満 | 5%以上 10%未満 | 10%以上 30%未満 | 30%以上 | | |
| (Q1果実損傷(オセ・果皮のスレ) の回答者) | 0 | 0 | 1 | 5 | | |
| (Q1カビの発生回答者) | 0 | 0 | 0 | 2 | | |
| 「古都華」について | | | | | | |
| 求める出荷時の熟度(図2)は? | ガクの下が白い | ガクの下が わずかに白い | 全体が赤色 | 完熟 (濃い赤色) | | |
| | 0 | 0 | 1 | 5 | | |

^z 2024年6月24日から25日に東京都内の流通事業者(東京都中央卸売市場大田市場及び豊洲市場の卸・仲卸売業者4社、小売店2社)、8月23日に奈良県中央卸売市場の卸売業者2社、11月19日に大阪市中央卸売市場の卸・仲卸売業者2社の計10社への聞き取り結果。

^y 「長距離輸送されるイチゴ全般について」は流通事業者10社、「古都華」について」は東京都内の流通事業者6社が対象。



①果実損傷(オセ)(左・中央)・果皮のスレ(右)



②カビの発生



③果皮のつやの低下・ガクの萎れ(左2果) ④ 果実の動転



①ガクの下が白い



②ガクの下が
わずかに白い



③全体が赤色



④完熟(濃い赤色)

図1 果実品質低下の種類

図2 「古都華」の熟度

[その他]

研究課題名：長距離輸送性を高めるイチゴ品質保持技術の開発

予算区分・研究期間：県単・2024年度

研究担当者：神川 諭、辰巳嘉人、佐野太郎、田中聰馬

発表誌等：なし