

品質・貯蔵・加工で高付加価値をつけます

流通加工研究室

令和7年度の主要な研究課題の概要

〇クリ果実の長期冷蔵技術と焼き栗の長期冷凍技術の開発（R4～7）

生クリの品質を維持した冷蔵貯蔵技術を開発します。また、焼き栗では、品質を維持したまま冷凍し、家庭で解凍し美味しく食べられるような商品づくりに取り組みます。



貯蔵中生クリと 焼き栗加工

〇カンショ高付加価値化に向けたオーガニック栽培技術と特徴ある新品種に適する干しいも加工技術の開発（R4～8）

有機栽培生産が見込める「あまはづき」、果肉色に特徴があり差別化が期待できる「ほしあかね」（果肉色：淡橙黄）と「ふくむらさき」（果肉色：紫）に最適な加工技術を開発します。（共同：農業研究所）



「ほしあかね」と「ふくむらさき」

〇カンショ「べにはるか」輸出拡大に向けた品質劣化要因の解明（R7～8）

カンショの生産～貯蔵・流通の各過程において、腐敗を引き起こす要因及び表層部の品質劣化要因について明らかにします。輸出後のロス率を低減させるとともに、高品質なカンショの輸出実績拡大を目指します。（共同：営業戦略部県産品販売課）



農産物輸出の拡大と輸出後の問題解決

令和6年度の主な成果

『乾式低温保管時の小ギクに対する有孔型機能性フィルムの品質保持効果』（技術情報）

小ギクは盆や彼岸などの需要期に高単価となるため、特定の時期に労力が集中します。近年高齢化等で作付面積が減少する中、今後も出荷量確保や所得向上を図るためには、規模拡大と省力化が必要です。そこで、採花後の作業分散を図るため、乾式低温保管時における湿度調整機能を有した機能性フィルムの品質保持効果について検討しました。

その結果、出荷箱内において小ギク切り花を有孔タイプの機能性フィルムで覆うことにより、10日程度の乾式低温保管後の切り花の重量減少及び葉の萎れを抑制できることが明らかになりました。

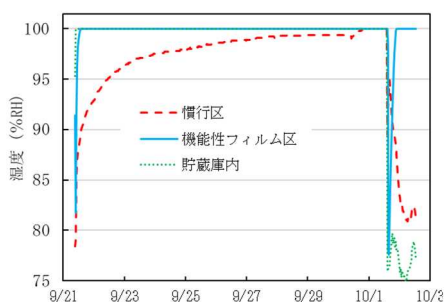


図1 出荷箱内における湿度の推移

小ギクは水揚げ後、出荷箱に詰め5℃で10日、その後27℃で1日保管。

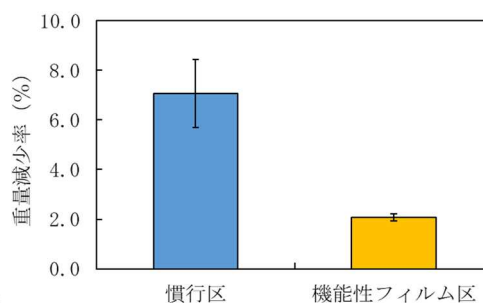


図2 保管後の小ギク切り花の重量変化

小ギク100本入りの出荷箱ごとに40本ずつ水揚げ後と保管後の新鮮重を測定。エラーバーは標準偏差(n=3)。



図3 機能性フィルムを内装した出荷箱の様子

今後の方向

1. 農産物の品質や成分を活かした販売に向けて研究を行い、高付加価値化を図ります。
2. 貯蔵技術の開発により、鮮度保持や需要に合わせた販売など、有利販売につなげます。
3. 新たな加工品や加工方法の開発により、付加価値を高め、より儲かる農業を目指します。