

クリ「ぼろたん」に適した加工方法の開発

園芸研究所

1 背景と目的

クリ「ぼろたん」は渋皮が剥けやすい品種として注目されています（写真1）。しかし、「ぼろたん」に適した加工方法や、貯蔵に伴う品質等の変化はよくわかっていません。

そこで、「ぼろたん」の貯蔵条件が剥皮性や品質^{はくひ}に及ぼす影響を明らかにしました。

2 研究成果の概要

○「ぼろたん」は貯蔵すると剥きやすくなります。剥きやすさは年や産地によって変わりますが、貯蔵しなかった場合（0ヶ月）より、1ヶ月または2ヶ月貯蔵した方がより剥きやすくなります（図1）。

○貯蔵温度が高いほど、また、貯蔵期間が長いほど、剥皮果肉の表面に変色や萎（しな）びのある果実や、腐敗等の障害果が多くなります。

「ぼろたん」以外の品種では、剥くときに鬼皮と一緒に果肉表面を削り取ってしまうために障害果はあまり目立ちませんが、「ぼろたん」では果肉表面がむき出しになるため、障害果が目立ちやすくなります（写真2）。

○貯蔵後の障害果率を低く抑えるには、収穫後直ちに低温貯蔵（0～-1℃）または予冷（10℃以下）することが有効です（図2）。収穫後に数日間でも常温に放置すると、貯蔵後の障害果率が高くなります。クリ園に放置したり、出荷・流通の過程で常温に放置しないよう注意する必要があります。

3 実用化に向けた対応

JAや関係機関と連携し、栽培講習会などを通じて生産者・関係者への周知を図っていきます。



写真1 「ぼろたん」は簡単に剥ける

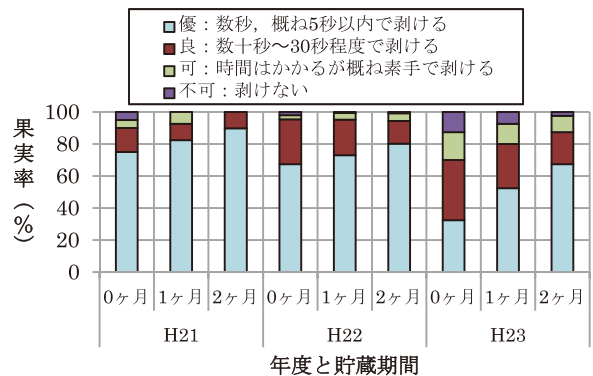


図1 貯蔵に伴う剥けやすさの変化



写真2 障害果の例

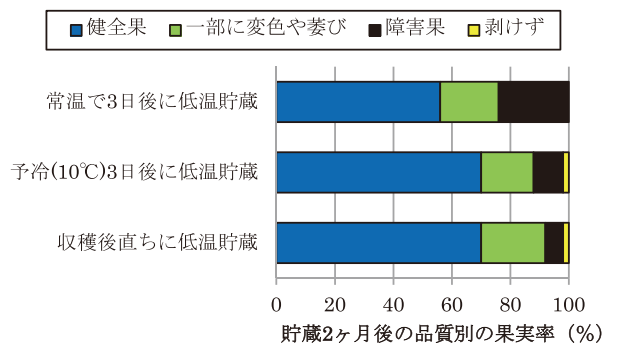


図2 収穫から貯蔵までの管理状態と貯蔵後の品質

生産現場の声

「ぼろたん」の果肉表面の変色は加工時の歩留まりを下げするため、生産者サイドでも課題となっていました。この成果を生産者に周知し、できるだけ常温放置の時間を短くして、高品質な「ぼろたん」の出荷に努めます。