



1. 背景とねらい

富山県の干し柿産地では、需要期が長く需要拡大も見込める「あんぽ柿」、「柿ごのみ」の増産を検討しています。しかし、原料柿「三社」の加工には一定期間を要し、加工施設の稼働にも限界があるため、収穫した果実の全てを加工できない状況にあります。そこで、加工期間の拡大を図るため、「三社」生果の長期保存方法と長期保存果の加工適性を明らかにしました。

2. 成果の内容

- ・収穫時の果底部果皮色CC値が3.5の果実において、2℃冷蔵保存は20日間程度、0℃冷蔵保存は40日程度加工適性を保持できます(表1、2、図1~3)。
- ・上記のいずれの場合においても、加工製品の食味に冷蔵保存による影響はありません。

表1 収穫時と2℃冷蔵保存期間中の果実品質(2018年)

	保存日数 (日)	果皮色カラーチャート ^z			硬度 (kg)	生産者による 加工適性評価 ^y	試験区	保存日数 (日)	果皮色カラーチャート ^z			硬度 (kg)	生産者による 加工適性評価 ^y
		果底部	赤道部	果頂部					果底部	赤道部	果頂部		
収穫時(10/22)	0	3.5	4.1	5.6	1.5		収穫時(11/5)	0	3.5	3.9	5.4	1.4	
2℃冷蔵保存	21	3.7	4.3	5.4	1.5	○	2℃冷蔵保存	21	3.8	4.1	5.4	1.2	○
	30	4.0	4.4	6.1	1.2	×		30	3.9	4.6	6.4	0.8	×

z: 農林水産省果樹試験場作成カキ用カラーチャートを使用

y: 生産者によって加工製品の外観、食味、加工前果実の軟化程度などを評価 ○: 加工適性有 ×: 加工適性無

表2 収穫時と0℃冷蔵保存期間中の果実品質(2019年)

試験区	保存日数 (日)	果皮色カラーチャート ^z			硬度 (kg)	生産者による 加工適性評価 ^y
		果底部	赤道部	果頂部		
収穫時(11/5)	0	3.5	4.2	5.0	1.3	
0℃冷蔵保存	20	3.4	3.9	5.0	1.3	○
	30	3.4	4.1	5.3	1.2	○
	42	3.6	4.4	5.7	1.1	○
	50	3.6	4.4	6.1	1.0	-

z: 農林水産省果樹試験場作成カキ用カラーチャートを使用

y: 生産者によって加工製品の外観、食味、加工前果実の軟化程度などを評価

○: 加工適性有 -: 未調査



図1 収穫時の果実
(収穫時果底部果皮色CC値3.5)



図2 0℃冷蔵保存42日後の果実
(収穫時果底部果皮色CC値3.5)



図3 加工製品
(上: あんぽ柿 下: 柿ごのみ)

3. 成果の活用

原料柿「三社」の長期保存方法として活用でき、「あんぽ柿」や「柿ごのみ」の加工期間の拡大が可能です。