

〔江戸東京野菜生産流通拡大事業〕
「ごせき芯とり菜」の貯蔵性の検討

馬場 隆・宮澤直樹
(江戸川分場)

【要 約】「ごせき芯とり菜」は、OPP (FG) 包装で4℃保冷により15日間商品性を保つことが可能である。一方、常温下(15～20℃)では新聞紙またはFGで包装しても、5日後には商品性を失う。

【目 的】

江戸東京野菜に指定されている「ごせき芯とり菜」の品質保持に関し、出荷および流通・販売時の貯蔵方法を検討し、生産および消費拡大に資する。

【方 法】

江戸川分場の露地圃場で栽培した「ごせき芯とり菜」を供試した。11月7日に草丈30～35cmで収穫し、根を切断、最外葉を除去し、貯蔵前の重量と葉色(SPAD値)を測定した。貯蔵処理は常温・新聞紙(以下:紙)包装区、常温・OPP(以下:FG)包装区、保冷・紙包装区、保冷・FG包装区の4区を設け、1区8株とした。FGは「ボードンパック(穴あり)No.15,#20」を使用した。常温区は15～20℃、保冷区は4～5℃で推移した。各区の調査期間中は、5日間隔で供試株の葉色(SPAD値)と地上部重を計測した。

【成果の概要】

1. 葉色: 常温区では、5日後には葉の黄化・白化が始まり、SPAD値は15前後と大幅に低下した。さらに10日後になると、SPAD値がマイナスを示し、測定不能となる株もみられた(図3)。一方、保冷区では、紙・FG両区ともSPAD値が低下することはなく、20日後まで退色は認められなかった(図1, 図4)。
2. 地上部重: 常温・紙包装区は、5日後には調査開始時の87.5%となり萎れ始め、10日後にはさらに77.6%まで低下すると同時に、葉先の乾固が生じた。常温・FG包装区は、10日後では96.5%を保ったが、外葉が基部から離脱する株がみられた。保冷・紙包装区は、10日後に88.0%となり萎れ始め、15日後には84.1%に低下した。これに対し、保冷・FG包装区では、20日後に90.1%となり萎れ始めたものの、15日後では92%にとどまり、萎れは生じなかった(図2)。
3. まとめ: 常温区では、包装資材の種類に関わらず、地上部重の減少および萎れ、葉色の黄化・白化により、5日後には商品性は失われていた。一方、FG包装を行い、4℃程度で保冷貯蔵を行えば、15日後まで商品性は保たれると考えられる。

【残された課題・成果の活用・留意点】

鮮度を極力維持するために、収穫後は速やかに調整・貯蔵を行う必要がある。貯蔵方法、資材の活用については、現地の出荷・流通状況、直売所・商店等での陳列を考え、コスト面など最適な方法を選択する必要がある。

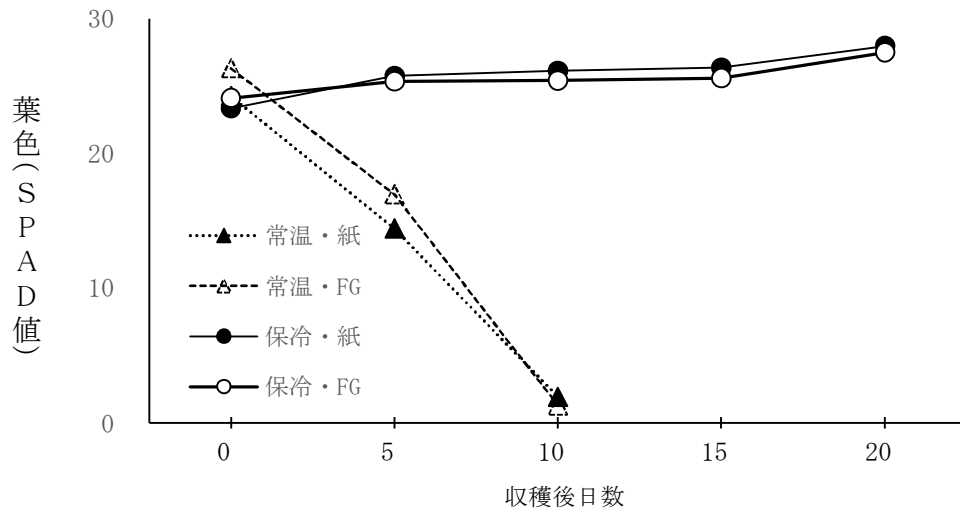


図1 貯蔵条件の違いによる葉色の推移

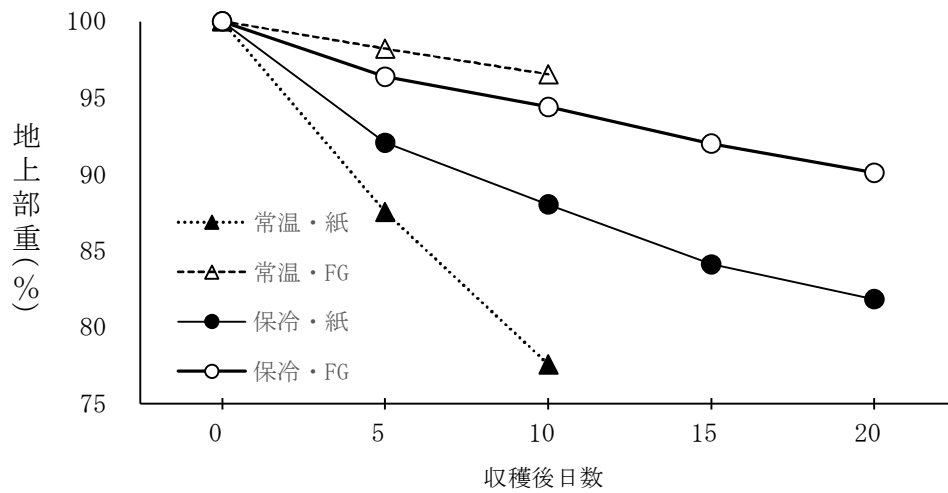


図2 貯蔵条件の違いによる地上部重の推移



図3 紙包装の常温貯蔵 (10日後)

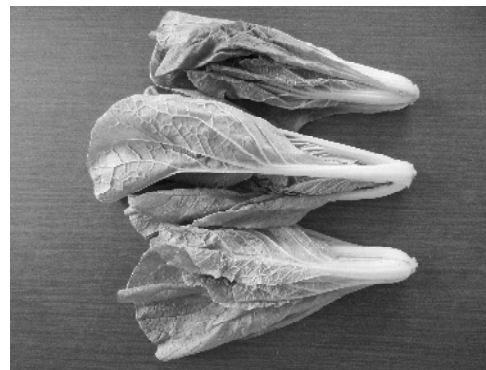


図4 FG包装の保冷貯蔵 (20日後)