

早期に収穫したカキ「会津身不知」は 炭酸ガス脱渋後3週間まで貯蔵が可能である

福島県農業総合センター 会津地域研究所

1 部門名

果樹－カキ－品質・食味

2 担当者名

田中豪、渡邊 善仁

3 要旨

カキ「会津身不知」は海外への輸出が行われているが、輸出開始時期が11月中旬であり、果実品質を保持したまま長期に出荷することが難しい。そこで、一般的な収穫時期より5～10日早く収穫した果実を炭酸ガス脱渋し、貯蔵性等を調査した結果、脱渋後3週間程度は果実品質、食味ともに良好なまま貯蔵可能であることが確認できた。

- (1) 2024年は一般的な収穫時期より10日早い10月21日に収穫したところ、脱渋後5週目以降軟化が進んだ。また、2025年は一般的な収穫時期より5日早い10月17日に収穫したところ、脱渋後3週目以降軟化が進んだ(表1)。
- (2) 2024年、2025年に市町村職員、農業団体職員(30名程度)を対象に食味アンケート調査を実施したところ、いずれの年も脱渋後5週目まで「おいしい」との評価が多かった(データ省略)。
- (3) 収穫果実の硬度が低い場合、軟化するまでの期間が短くなるため、2025年と同様に高温等の影響で成熟が早まっている場合は収穫のタイミングに注意する必要がある。

表1 2024年及び2025年の果実品質

2024年	果重		果皮色		硬度 (kg)	糖度 (° Brix)	汚損 程度	脱渋 程度	軟果 発生率(%)	2025年	果重		果皮色		硬度 (kg)	糖度 (° Brix)	汚損 程度	脱渋 程度	軟果 発生率(%)
	(g)		果頂部	果底部							(g)		果頂部	果底部					
脱渋前調査	332.5		5.7	3.1	3.3	-	-	-	-	脱渋前調査	294.0	6.5	3.9	2.7	-	-	-	-	-
脱渋後0週目	358.6		5.8	3.8	3.1	15.0	-	2.0	0	脱渋後0週目	246.1	7.6	5.3	2.5	17.1	-	-	-	0
脱渋後1週目	341.0		5.9	3.8	3.2	14.5	1.0	2.0	0	脱渋後1週目	269.8	7.6	5.6	2.5	17.9	0.7	1.1	1.1	0
脱渋後2週目	331.2		6.1	4.5	3.2	14.6	1.5	1.6	0	脱渋後2週目	262.3	7.7	6.4	2.3	17.1	0.8	1.2	1.2	4.8
脱渋後3週目	341.2		7.0	5.5	3.0	15.5	2.0	1.5	0	脱渋後3週目	258.7	7.6	7.2	1.7	17.1	2.0	1.0	1.0	6.3
脱渋後4週目	333.7		6.9	5.9	2.9	14.9	1.3	1.4	0	脱渋後4週目	265.8	7.8	7.4	1.5	16.6	1.9	1.2	1.2	28.1
脱渋後5週目	314.6		7.6	6.1	2.2	15.0	1.7	1.3	4.2	脱渋後5週目	276.5	7.8	7.9	1.3	16.5	2.1	1.1	1.1	52.4
脱渋後6週目	374.8		7.8	7.4	2.0	16.1	2.9	2.0	26.7	脱渋後6週目	293.5	7.8	7.7	0.9	16.8	2.6	1.1	1.1	71.4
脱渋後7週目	370.7		7.7	7.4	1.7	15.5	2.2	1.4	71.2										

注) 脱渋後は7°Cに設定した冷蔵庫内で保管した。

注) 果皮色は、平核無用カラーチャートを使用した。

注) 汚損程度は、0:無～5:甚で評価した。

注) 脱渋程度は、タンニンプリント紙を用いて1～5で評価した。2.5以下が可食範囲内。

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 令和6～7年度
- (2) 研究課題名 会津地域に適した作物・園芸品目等の生産技術の確立

5 主な参考文献・資料 なし