

＜研究成果の紹介＞

ブドウ果粒の長期常温貯蔵方法

農業研究部 伊賀農業研究室

1. 成果の内容

ブドウの「巨峰」や「安芸クイーン」は一般的には房で販売していますが、日持ち性が悪く、常温では1週間程度、冷蔵庫に入れても2週間程度しか日持ちせず、しなびたり、腐ったりしてしまいます。しかし、ブドウは房のままではなく、小果柄（図1）を付けて果粒を1粒ずつバラバラに切り離し、プラスチック等の密閉度の高い容器（図2）に入れることにより、果粒から水分が蒸発するのを抑制し、冷蔵庫に入れなくても1カ月程度はおいしく食べることができることがわかりました。冷蔵庫に入れれば、さらに日持ち性は向上し、2カ月程度はおいしく食べることができます（表1）。ポイントは、小果柄をつけることと密閉容器に入れることです。

2. 技術の適用効果と適用範囲

「巨峰」や「安芸クイーン」などの4倍体大粒系品種での効果は確認しましたが、他の品種での試験は今後実施する予定ですので、皆さんもいろいろな品種で試してみてください。

3. 普及、利用上の留意点

貯蔵するブドウは果軸が黄緑色で新鮮な物を使用し、房から果粒を切り離す時は小果柄をつけてください。容器のふたはしっかりと閉めて、密閉状態にし、直射日光の当たらない冷暗所か冷蔵庫で貯蔵してください。

（輪田 健二）



図1 果粒の切り離し方



図2 パック方法（ふたは省略）



図3 常温貯蔵11日後（房）

表1 貯蔵後の果実品質の推移（巨峰、10月12日収穫）

時 期	処 理				果色 (cc)	糖度 (%)	酸度 (%)	外観	触感	食味	総合
	形態	温度	小果柄	ふた							
収 穫 時					5.6	15.4	0.39	◎	◎	◎	◎
1カ月後	房	常温	—	—	—	—	—	×	×	×	×
	果粒	常温	無し	無し	—	—	—	×	×	×	×
	果粒	常温	有り	無し	—	—	—	×	×	×	×
	果粒	常温	有り	有り	—	—	—	◎	◎	◎	◎
2カ月後	果粒	3℃	有り	有り	—	—	—	◎	◎	◎	◎
	果粒	3℃	有り	有り	6.3	16.4	0.47	◎	○	○	○
	果粒	3℃	有り	有り	6.0	16.7	0.48	◎	○	○	○

z : ◎…良好、○…わずかに不良、△…やや不良、×…不良