

森の恵みの価値向上事業

平成 20 年度（県単）

西井孝文

森の恵みであるきのこや山菜などの特用林産物は、食材として県民の食生活に欠かせず、特に、三重県におけるヒラタケやハタケシメジ、ナメコなどの生産量は、全国でも上位に位置している。

一方、県民の安全な食品に対するニーズは高まっており、県産特用林産物についても、食の安全、安心の確保などの取り組みを進めていくことが重要となっている。

そこで、県産特用林産物について、適切な品質・衛生管理を生産・流通段階で促進して、安全で安心な質の高い特用林産物を提供するための諸条件を調査した。

1. きのこの予冷処理による菌数変化の調査

きのこの予冷による菌数の抑制効果を調べるため、ブナシメジ、ナメコ、エリンギを収穫直後袋詰めし、2℃で4時間予冷した後、10℃および25℃で保存した。予冷後および保存3日目、5日目の一般細菌数、大腸菌群数を調査したところ、予冷しなかったものと比較して大きな差は認められなかった。しかし、いずれのきのこについても、保存温度が10℃のものは、25℃で保存したものと比較して、一般細菌数、大腸菌群数ともに少なく、低温保存による菌数の抑制効果が認められた。

2. 一定期間低温保存したきのこの変温処理による菌数変化の調査

きのこの出荷に当たっては、週末の需要期に向けて一定期間保存した後出荷することがある。そこで、保存過程で菌数の比較的増加しやすいヒラタケ、ナメコ、ハタケシメジについて、収穫直後袋詰めし、2℃で4日間保存した後、10℃および25℃に移行して、さらに4日経過したきのこの一般細菌数、大腸菌群数を調査した。この結果、2℃で継続保存および10℃に移行したものは、菌数に大きな変化は認められなかったが、25℃に移行したものは菌数が10～100倍増加した。

3. きのこの保存温度の違いによる商品性の調査

異なった保存温度がきのこの商品性に及ぼす影響を調べるため、ヒラタケ、ブナシメジ、ハタケシメジ、ナメコ、エリンギを収穫直後パック詰めし、2℃、10℃、25℃で保存し形状や色等の商品性の変化について調査した。この結果、25℃保存では4日目にヒラタケとエリンギで変色、奇形が生じ商品性がなくなったが、いずれのきのこにおいても10℃保存では7日間、2℃保存では15日間経過しても商品性が保たれた。

このことから、きのこの劣化を防ぐためには、低温保存が重要であり、特に2℃で保存することにより15日以上商品性が維持できることが分かった。