

会津地域における冬キャベツは 簡易雪室貯蔵により収穫から2か月間貯蔵できる

福島県農業総合センター会津地域研究所、流通加工科
福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター

1 部門名

野菜—カンラン—作型・栽培型、品質・食味、会津積雪

2 担当者

長浜友佳・星佳織・関澤春仁・鈴木英二

3 要旨

雪室貯蔵とは、冠雪直前に収穫し、積雪後に雪の下で貯蔵し、出荷調整を行う方法であり、雪下栽培に比べて、出荷作業が軽減される。会津地域において、冬キャベツを簡易的な雪室(図1)で貯蔵することで、収穫から2か月間貯蔵ができることを確認した。雪室貯蔵により、出荷期間を拡大でき、また、苦味が軽減し、旨味の向上が期待できる。

(1) 雪室貯蔵では、温度を0~1℃、湿度を100%に保つことができる(図2)。

(2) 貯蔵2か月後の外観品質は、凍みや黄化が見られない(写真1)。

(3) 味覚センサーによる測定結果から、雪室貯蔵により、苦味が軽減し、旨味が向上する傾向がある(図3)。

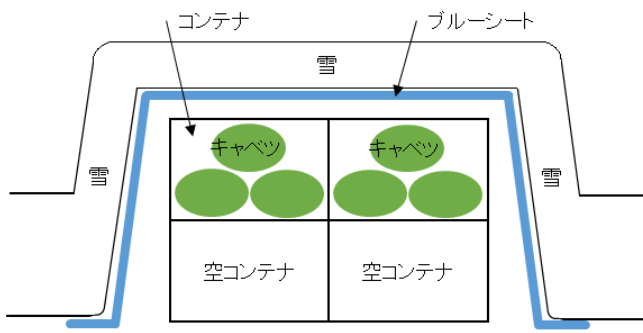


図1 貯蔵方法

外葉3枚残してコンテナに入れ、コンテナ上にはブルーシートをかけ、厚さ20cm以上の雪で覆う。



写真1 貯蔵2か月後のキャベツの様子
(2018年12月26日収穫、2019年2月21日撮影)

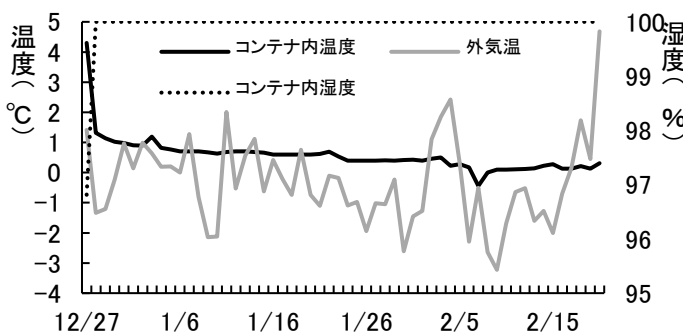


図2 温湿度推移

(2018年12月27日~2019年2月20日)

※コンテナ内温度が氷点下になった(2019年2月7日)のは、覆っていた雪がなくなり、コンテナが露出したためと考えられる。

苦味(先味)

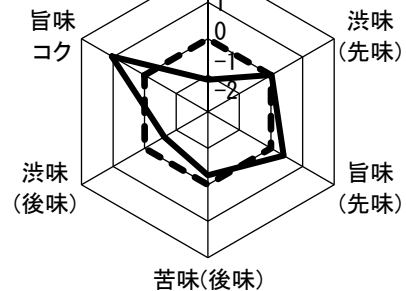


図3 味覚センサーによる貯蔵後の測定結果

1) 貯蔵前を基準(0)とし、雪室貯蔵後(2019年1月23日)の味の強さを数値化した(代表例として1サンプルの結果を明示)。

2) 先味:口に入れた瞬間感じる味、後味:咀嚼した後に感じる味

4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 平成28年度~30年度
- (2) 研究課題名 冬期間における地域特産野菜の生産技術の開発
- (3) 参考となる成果の区分 (指導参考)

5 主な参考文献・資料

なし