

冬場が旬!?メロンの長期貯蔵技術

食品検査分析センター 食品流通研究課
TEL:011-742-5441
E-mail:syokuhinryutu@hokuren.jp

背景・目的

クリスマスなどの潜在的ニーズが見込まれる冬場のメロンは国内産の物量が少なく単価が高くなります。降雪前の晩秋に収穫した北海道産メロンを冬に出荷するためには1カ月程度と長い期間の貯蔵が必要となるため、冬場の出荷は難しいとされていました。本研究では、青果物の呼吸を抑制する鮮度保持フィルム（MAフィルム）と内部の水分子に作用し鮮度を保持するとされる電場処理技術に着目し、メロンの長期貯蔵および冬場以降での出荷が可能か検証しました。

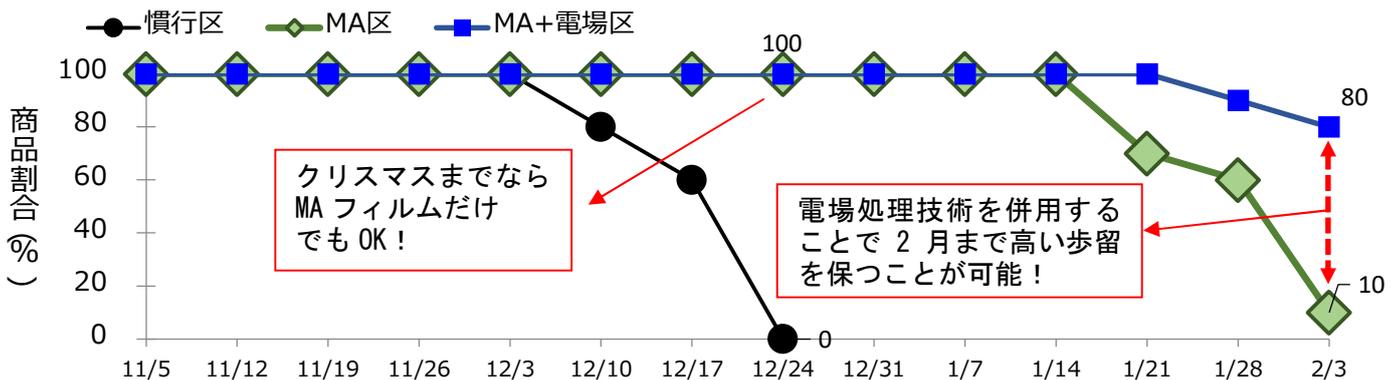
方法

通常梱包の慣行区とMAフィルムを使用したMA区、MAフィルムと電場処理技術を併用したMA+電場区で7日ごとに商品割合を調査しました。



- 品種：レッド113（R-113）
- 貯蔵環境：温度1℃、湿度60%
- 貯蔵期間：R2年11月5日～R3年2月3日
- 外観調査項目：果皮のカビ、果皮の陥没
(カビ、陥没が発症した場合、商品性を欠くと判断)

結果



現場での活用について

JA ようていと連携し、晩秋収穫のメロンを長期貯蔵した「冬メロン」を今冬に実売しました。上記の貯蔵技術はメロンだけではなく、他の品目についても現在実証試験中で、端境期に出荷することで高い収益が期待できます。また、農産物の出荷が集中する時期や豊作時などでも、ロス率を抑えながらの出荷調整に活用できると考えられます。

