

事 項	ぶどう「ノースレッド」、「ノースブラック」の貯蔵法と貯蔵期間		
ね ら い	<p>ぶどう「ノースレッド」、「ノースブラック」は、「キャンベル・アーリー」より高糖度で食味が優れることから、消費動向に合う品種として県の基本品種及び補助品種に位置づけている。</p> <p>今後、計画的な出荷や端境期をねらった出荷を行うため、これらの品種の貯蔵法と貯蔵期間を検討したところ、内容が明らかになったので参考に供する。</p>		
指 導 参 考 内 容	<ol style="list-style-type: none"> 1 慣行収穫時期における普通冷蔵条件（温度0℃、湿度90%以上）では、「ノースレッド」は40日、「ノースブラック」は30日の貯蔵が可能である。 2 慣行収穫時期におけるO₂3～7%、CO₂3%のCA貯蔵条件（温度0℃、湿度90%以上）では、「ノースレッド」は75日、「ノースブラック」は60日の貯蔵が可能である。 3 「キャンベル・アーリー」との貯蔵性の比較では、「ノースレッド」は貯蔵性が勝り、「ノースブラック」は劣る。 4 「ノースブラック」は脱粒しやすいので、取り扱いは大に丁寧に行う。 		
期待される効果	販売期間の延長と計画的な出荷が可能となる。		
利用上の注意事項	貯蔵中の腐敗を防ぐため、生育期の灰色かび病等の防除を十分行う。		
担 当	青森県畑作園芸試験場 果樹部	対 象 地 域	県下全域
発 表 文 献 等	平成7、8、9年度 青森県畑作園芸試験場成績概要集		

【根拠となった主要な試験結果】

表1 普通冷蔵における貯蔵性

(平成9年 青畑園試)

項目	品種	ノースレッド 貯蔵日数					ノースブラック 貯蔵日数				
		20日	30日	40日	45日	50日	20日	30日	40日	45日	50日
目減り率 (%)		2.1	2.9	3.5	4.9	6.1	2.0	2.7	3.1	4.2	9.1
糖 度 (%)		16.2	16.3	16.0	17.0	16.8	15.0	14.6	15.3	14.8	16.1
酸 度 (%)		0.51	0.49	0.59	0.69	0.77	0.58	0.58	0.64	0.69	0.62
果皮萎凋		1.0	1.1	1.0	1.4	1.6	1.0	1.2	1.4	1.4	2.1
果梗萎凋		1.0	1.1	1.5	2.0	2.1	1.0	1.5	2.3	2.3	2.6
脱粒数		0	0	0.2	0	0.4	0	0.2	0.2	0.6	0.6
病害果率 (%)		0	0	20	0	10	20	30	30	40	40
総合鮮度		1.0	1.1	1.5	2.0	2.6	1.0	1.4	2.0	3.0	3.2

注：平成9年9月25日に収穫し、9月26日より試験開始

果皮萎凋；1：収穫時と同じ 2：軟化を感じる 3：やや萎凋 4：著しく萎凋

果梗萎凋；1：収穫時 2：やや萎凋 3：一部枯死（主軸に及ばず） 4：完全に枯死（主軸まで枯死）

病害果率；（病害果/健全果）×100 総合鮮度；1：収穫時と同じ 2：商品性あり 3：食べられるが商品性なし 4：食べられない

表2 CA貯蔵におけるガス濃度の違いと貯蔵性

(平成9年 青畑園試 品種 ノースレッド)

項目	品種	O ₂ 3% CO ₂ 3%			O ₂ 5% CO ₂ 3%			O ₂ 7% CO ₂ 3%		
		貯蔵60	貯蔵75	貯蔵90	貯蔵60	貯蔵75	貯蔵90	貯蔵60	貯蔵75	貯蔵90
目減り率 (%)		4.9	4.9	6.0	6.0	6.8	8.0	6.1	6.3	7.3
糖 度 (%)		16.9	15.9	16.2	16.2	16.8	16.9	16.4	15.8	16.0
酸 度 (%)		0.58	0.63	0.83	0.63	0.61	0.80	0.60	0.60	0.79
果皮萎凋		1.0	1.1	2.0	1.1	1.0	2.2	1.2	1.5	1.3
果梗萎凋		1.9	1.5	2.4	1.9	1.4	2.5	2.0	1.8	2.5
脱粒数		0	0.4	0	1.0	0	1.0	0	0.2	1.0
病害果率 (%)		20.0	20.0	20.0	10.0	0.0	0.0	0.0	30.0	30.0
総合鮮度		2.0	2.1	3.0	2.0	2.0	3.0	2.0	2.3	3.0

注：平成9年9月25日に収穫し、9月26日CA庫に搬入し、9月30日より所定のガス濃度に安定したので、試験開始した

表3 CA貯蔵におけるガス濃度の違いと貯蔵性

(平成9年 青畑園試 品種 ノースブラック)

項目	品種	O ₂ 3% CO ₂ 3%			O ₂ 5% CO ₂ 3%			O ₂ 7% CO ₂ 3%		
		貯蔵60	貯蔵75	貯蔵90	貯蔵60	貯蔵75	貯蔵90	貯蔵60	貯蔵75	貯蔵90
目減り率 (%)		4.5	5.5	5.9	5.9	5.7	7.1	5.9	6.2	7.9
糖 度 (%)		14.8	14.8	14.6	15.4	15.4	15.2	16.2	16.1	15.8
酸 度 (%)		0.54	0.54	0.56	0.61	0.56	0.65	0.62	0.52	0.58
果皮萎凋		1.6	1.3	2.5	1.5	1.5	2.5	1.6	1.5	2.5
果梗萎凋		2.5	2.5	3.0	2.3	2.5	3.0	2.5	2.6	3.0
脱粒数		0.4	0.7	2.1	0.4	2.9	4.5	1.1	1.4	3.8
病害果率 (%)		0	50.0	20.0	20.0	30.0	20.0	20.0	20.0	20.0
総合鮮度		2.2	3.0	3.0	2.0	3.0	3.0	2.2	3.0	3.0

表4 普通冷蔵における品種別の貯蔵性

(平成8年 青畑園試)

項目	品種	ノースレッド 貯蔵日数			ノースブラック 貯蔵日数			キャンベル・アーリー 貯蔵日数		
		30日	45日	60日	30日	45日	60日	30日	45日	60日
目減り率 (%)		3.5	4.8	5.8	4.2	5.9	8.1	2.7	4.1	5.1
糖 度 (%)		16.7	17.6	17.9	16.8	17.2	17.3	14.9	15.1	14.8
酸 度 (%)		0.55	0.64	0.55	0.63	0.76	0.55	0.98	1.08	0.93
果皮萎凋		1.5	1.9	2.5	1.9	2.0	3.2	2.0	2.0	2.1
果梗萎凋		2.0	2.3	2.4	2.0	2.6	3.0	2.0	2.0	2.1
脱粒数		0	0	0	0.2	0.8	1.3	0.1	0.3	0.4
病害果率 (%)		0	10	10	10	10	80	20	50	70
総合鮮度		2.0	2.6	3.0	2.0	3.0	3.6	2.2	2.8	3.2

注：平成8年9月25日に収穫し、9月26日より試験開始