

夏期のニラの鮮度保持 ポイントは収穫直後の冷蔵と密封包装！

【研究のポイント】

大分県は、西日本を代表するニラの産地で、出荷量は全国上位に位置しています。県内を含め、福岡・広島・大阪・京都などが主な出荷先となっていますが、高温期に出荷するニラは、市場出荷後に葉の黄化や腐敗が見られ、鮮度が低下することが問題となっていました。そこで、高温期の鮮度保持技術の確立に向けた研究を行い、予冷と包装方法等がニラの品質低下に与える影響を明らかにしました。



鮮度が落ちたニラ



ハウスでのニラの様子(8月)

＜鮮度保持技術の確立＞

収穫直後に冷蔵を行うことで葉の腐敗率が低下しました。さらに、開放型の小袋包装の上部を密封することで黄化率、腐敗率が低く抑えられました(写真、図1)。

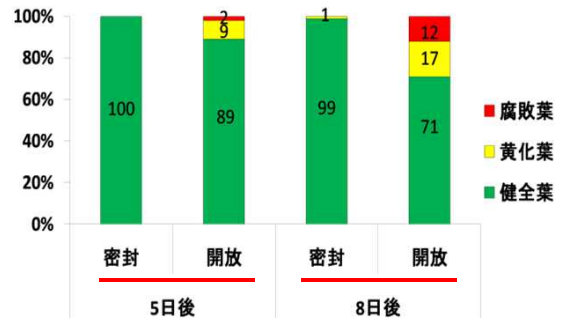


図1 包装方法の違いによる、鮮度保持効果

＜生産現場への普及＞

生産現場へは収穫直後の冷蔵を推進し、選果場には密封可能な改良型自動包装機を導入しました。

包装資材には、産業科学技術センターが開発したベジブレスパック(注1)を用いることで、夏期のニラの鮮度が保たれ、市場からのクレームも大幅に減っています。

(注1)平成24年10月12日に産業科学技術センター、大森機械工業と共同で特許出願中。



選果場に導入された密封包装機

【生産者の声】

大分のニラは、四季を通じて消費者に提供できる栽培体系となっています。鮮度の良いニラがいつでも食べられるよう、生産の面でもよりいっそうの努力をしていきます。
(にら部会長 村上 潔 氏)



村上部会長
(中央)

【連絡先】

担当：農林水産研究指導センター 農業研究部 ネギ・イモ類チーム
TEL：0974-28-2080
住所：大分県豊後大野市三重町赤嶺2328-8