

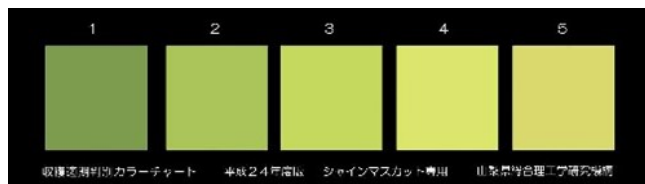
果樹農家のみなさまへ、時季ごとの耳より情報をお届けします



## シャインマスカットの色、どっち？



- 巨峰などの着色系品種では、品種特性がはっきり現れ、過熟でない程度の濃い果皮色が好まれます。しかし、シャインマスカットなどの黄緑色系品種では明瞭ではありません。
- シャインマスカットの果皮色の好みは人によって随分と違う様です。生産者はやや黄色い果実を好みます。消費者は見栄えのする緑色が濃い果実を好みます。
- そこで、果樹試験場では果皮色の判断基準となるカラーチャートを開発し、熟期を判断する果皮色の基準を明らかにしました（山梨果試・総理研 H24 成果情報）。
- 測定したカラーチャート値が高い果実では糖度も高い傾向にあります。その他の品質も総合して判断すると、カラーチャート値は中央の3が糖度18℃に達する収穫時期の目安となります。



ブドウ「シャインマスカット」専用カラーチャート



## 鮮度保持袋を使った長期貯蔵方法



- 収穫したシャインマスカットを貯蔵し、出荷量が減る晩秋から初冬に出荷出来れば販売は有利です。
- 1ヶ月間ぐらいなら低温貯蔵（温度0～1℃、湿度80～85%）だけで大きな問題なく貯蔵出来ます。
- ブドウをさらに長期貯蔵する場合、結露防止袋という特殊な袋に入れると貯蔵効果が高まります（山梨果試 H29 成果情報）。
- 長期貯蔵では穂軸の褐変と腐敗果の発生が問題となります。一般のポリエチレン袋では内部に結露による水滴がつき、品質低下や腐敗果発生の原因となります。
- しかし、結露防止袋では結露が抑制されます。その結果灰色かび病などの腐敗果の発生は抑えられ、最長3ヶ月間、品質が保持されます。



結露防止剤による果実包装