

# レモンの新しい長期貯蔵技術を実証



## ～ 消費地に近い大阪の冷蔵施設で23t貯蔵 ～

連携機関 | JA広果連, JA広島ゆたか, JA三原, 県農林水産局  
研究期間 | 平成26～27年度[成果移転事業]

### 技術支援のきっかけ

- ◆ 県内カンキツ産地では、レモンの周年供給を行うため、長期貯蔵に取り組んでいます。しかし、貯蔵中に腐敗等のロスが発生して問題となっていました。
- ◆ 農業技術センターは、「広島レモン」利用促進技術開発プロジェクト(平成23～25年度)で、レモンの腐敗果を大幅に抑制できる貯蔵管理技術を開発しました。
- ◆ 平成26年度にJA広島果実連は、県の事業を利用して、この新しい技術を活用したレモンの貯蔵に取り組むこととなったため、その技術支援を行いました。

### 技術支援の内容

- ◆ レモンの貯蔵は、消費地に近い大阪の冷蔵施設で23t行われました。
- ◆ 施設内の温度管理法等について技術支援を行い、腐敗率30%以下の目標を達成しました。
- ◆ 果実品質や腐敗発生等について定期的にモニタリング調査を行い、出荷時期判断等に関する技術支援を行いました。
- ◆ 貯蔵コストを低減するため、資材の違いによる腐敗等への影響や、包装機の導入メリット等について検証し、フィルムコストと包装作業に要する時間を1/5～2/3に低減できることを明らかにしました。



微細孔フィルムで包装した県内産のレモン果実



定期的にモニタリング調査を行い、出荷時期判断等に対する技術支援を実施

### 技術支援の活用場面

- ◆ 平成27年度においても、県内産地の貯蔵施設において新しい温度管理法による長期貯蔵が行われました。また一部産地では、包装時間を短縮するため包装機を導入しました。
- ◆ 新しい貯蔵技術は、ノウハウとして県内の生産者等に技術移転することが可能です。