

## 「12月にシャインマスカットを」今年から本格出荷開始

【平成30年1月5日掲載】

2.5haのぶどう生産を行っている世羅町の(株)サンワファーム(大宮淳優(おみやあつまさ)農場長)では、東部農業技術指導所の支援により、シャインマスカットの冷蔵による遅出しを一昨年から試験的に取り組んでおり、良好な品質保持が可能な保存方法が明らかになりました。

そこで、本年10月中旬から11月中旬に収穫し冷蔵したシャインマスカット約4,000房、2.3tを、有利販売が可能な11月下旬から12月下旬にかけて、東京都中央卸売市場大田市場と広島市中央卸売市場中央市場に出荷しました。冷蔵前の処理として、保存中の乾燥による減量を防ぐため、穂軸部分に給水のためのチューブを取り付けました。温度を0℃～2℃に設定し、湿度を保った庫内に最長2カ月程度冷蔵しました。

冷蔵による品質の低下やロスはほとんどなく、糖度も20度を超え良好な食味となり、市場での評価は上々でした。東京都中央卸売市場に送られた商品は、主に都内大手百貨店やアジア圏への輸出に向けられており、高単価での取引となりました。

東部農業技術指導所では、シャインマスカットの冷蔵技術の確立を含め、世羅町のぶどう産地の育成に引き続き取り組みます。



【出荷前の再確認の様子】



【都内百貨店で陳列を待つぶどう】

情報提供元

東部農業技術指導所