

奈良県農業研究開発センター ニュース

2018
12
vol.155

クマザサ切り葉の品質保持技術

～需要に応じた計画出荷が可能になります～

正月向け商材であるクマザサ切り葉の短期貯蔵技術を開発しました。生育期のクマザサの葉は緑色ですが、秋以降の気温低下に伴って葉縁が黄色味を帯び、後に白化して、いわゆる「クマ（隈）」が入ります。黄色味が抜けてクマが十分に白化した切り葉を0℃で貯蔵することで収穫後の変色を防ぐことができ、12月中旬以降の高需要期に合わせた出荷調整ができます。

1. 背景と目的

本県南部地域では、多様な品目を組み合わせた切り枝花木の周年出荷が行われ、関西有数の産地となっています。主要品目のひとつで正月向け商材のクマザサ切り葉（図1）は、需要が12月中下旬に集中して供給量が不足する一方、12月上旬は供給過剰となっています。そこで、短期低温貯蔵による12月上旬から12月下旬までの出荷調整技術を検討しました。



図1 出荷時のクマザサ切り葉（左）と荷姿（右）

2. 研究成果の概要

12月上旬に収穫した切り葉は、出荷時の荷姿のまま（図1）、0℃で乾式貯蔵することで12月下旬まで出荷調整を行うことができます。2℃以上の貯蔵温度におくと、貯蔵中や出荷後にクマや緑色部が変色して品質が低下します（図2）。一方、強遮光、低温不足での栽培や早期収穫等でクマの白化が不十分な切り葉の場合、貯蔵中または出荷後にクマ周辺部の黄変が拡大することがあります（図3）。出荷

後の品質保持には、クマの黄色味が抜けて十分に白化した切り葉を収穫することが重要です。



図2 貯蔵温度と葉の変色（貯蔵終了時）



図3 クマの白化が不十分な切り葉の変色（右）

3. 実用化に向けた対応

クマザサをはじめ、山間地で栽培できる切り枝花木の多くは現在でも根強い需要があります。出荷調整技術の活用による安定出荷が産地振興の一助になることを期待しています。

（育種科・虎太有里）