

貯蔵特性調査結果一覧(12品目31品種)

品目	品種 (調査期間)	試験時の 荷姿	貯蔵温度	低温障害 (上段:10日間) (下段:20日間)	貯蔵・棚もち後の品質 (上段:10日間、下段:20日間)			呼吸量 CO2 (mg/kg/hr)	エチレン発生量 ( $\mu$ L/kg/hr)	エチレン感受性			
					出庫直後	棚もち(20°C)				1ppm	10ppm	品質低下 の症状	
						3日	5日						
トマト	桃太郎ピース (平成28年12月16日～平成29年1月12日) ※20日間貯蔵のみ	4kgDB	0°C	軟果	○	×	×	4.5	1.9	無	無		
			5°C	軟果	○	×	×	6.5	2.8	無	無		
			10°C	-	△	×	×	11.1	6.2	無	無		
	桃太郎ホープ (平成30年2月27日～3月24日)	4kgDB	0°C	-	○	○	△	3.3	0.8	無	無		
			5°C	-	○	○	△	4.5	0.9	無	無		
			10°C	-	○	△	×	10.6	2.8	無	無		
	りんか409 (令和6年7月9日～8月3日)	4kgDB	0°C	-	○	○	△	3.9	tr	無	無		
			5°C	-	○	○	△	5.7	tr	無	無		
			10°C	-	○	△	△	10.3	0.16	無	無		
	麗旬 (平成29年2月3日～3月1日)	4kgDB	0°C	-	○	○	○	4.4	0.6	無	小	黄化	
			5°C	-	○	○	○	6.2	0.8	無	小	黄化	
			10°C	-	○	○	○	11	2.4	小	小	黄化	
	かれん (令和元年12月2日～12月30日)	4kgDB	0°C	-	○	○	○	4.6	0.1	無	無		
			5°C	-	○	○	○	7.9	0.5	無	無		
			10°C	-	○	○	○	10.4	0.5	無	無		
	塩トマト (平成30年3月20日～4月14日)	1kgDB	0°C	-	○	-	○	6.1	0.2	無	無		
			5°C	-	○	-	○	8.4	0.3	無	無		
			10°C	-	○	△	△	15.3	2.6	無	無		
	小鈴 (平成29年11月27日～12月25日)	3kgDB	0°C	-	○	○	○	5.9	0.5	無	無		
			5°C	-	○	○	○	10.2	1.1	無	無		
			10°C	-	○	△	△	15	2	無	無		
	千果 (平成30年3月27日～4月21日)	3kgDB	0°C	-	○	-	△	6.9	0.1	無	無		
			5°C	-	○	-	△	9.4	0.8	無	無		
			10°C	-	○	△	×	18.5	2.3	無	無		
	メロン	アールスメロン(雅) (平成28年12月1日～12月28日) ※20日間貯蔵のみ	2個/箱	0°C	ビッティング	○	×	×	0.9	tr	無	無	
				5°C	ビッティング	○	×	×	0.9	0.1	無	無	
				10°C	-	○	○	△	5.2	tr	無	無	
		赤肉メロン(クインシー) (平成29年5月11日～6月7日)	5kgDB	0°C	ビッティング	○	×	×	8.9	0.2	無	無	
				5°C	ビッティング	△	×	×	14.4	0.1	無	小	黄化
				10°C	-	○	△	△	2.5	0.0	無	無	
肥後グリーン (令和4年6月2日～6月27日)		8kgDB (4玉入り)	0°C	ビッティング	△	△	△	3.5	0.1	無	無		
			5°C	ビッティング	△	×	×	4.6	0.2	無	小	黄化	
			10°C	-	△	△	×	2.0	無	無	無		
レノンスター (令和6年4月25日～5月20日)	8kgDB (4玉入り)	0°C	ビッティング	△	△	△	6.6	tr	無	無			
		5°C	ビッティング	△	×	×	9.9	0.14	無	小	黄化		
		10°C	-	○	△	△	2.0	無	無	無			

品目	品種 (調査期間)	試験時の 荷姿	貯蔵・棚もち後の品質 (上段:10日間、下段:20日間)					呼吸量 CO2 (mg/kg/hr)	エチレン発生量 ( $\mu$ L/kg/hr)	エチレン感受性		
			貯蔵温度 (上段:10日間 下段:20日間)	低温障害		棚もち(20°C)				1ppm	10ppm	品質低下 の症状
				軟化	出庫直後	3日	5日					
アスパラガス	ウェルカム (平成29年10月3日~10月28日)	5kgHP	0°C	軟化	○	△	×	21.9	無	無	無	
				軟化	△	×	×					
			5°C	軟化	○	△	×	25.5	無	無	無	
				軟化	×	×	×					
10°C	-	×	×	×	28.6	0.3	無	小	萎凋			
	-	×	×	×								
プロッコリー	サマードーム (平成28年11月10日~12月7日) ※20日間貯蔵のみ	6kgHP	0°C	-	○	△	—	24.5	無	無	無	
				-	○	△	—					
			5°C	-	○	△	—	32.4	無	小	小	黄化
				-	○	△	—					
グリーンキャノン (平成29年2月24日~3月23日)	6kgHP	0°C	-	○	○	×	24.7	tr	無	無		
			-	○	×	×						
		5°C	-	○	×	×	33.9	tr	無	無		
			-	△	×	×						
10°C	-	○	×	×	64.5	0.3	無	中	黄化			
	-	×	×	×								
SK9-099 (令和元年11月7日~12月2日) ※20日間貯蔵のみ	6kgDB	0°C	-	○	△	×	20.3	0.2	無	無		
			-	○	△	×						
		5°C	-	×	×	×	35.7	0.1	無	無		
			-	×	×	×						
10°C	-	×	×	×	82.2	0.5	無	無				
	-	×	×	×								
キャベツ	YCRこんごう (平成29年12月15日~平成30年1月11日)	10kgDB	0°C	-	○	○	○	4.2	無	無	無	
				-	○	○	○					
			5°C	-	○	○	○	6	無	無	無	
				-	○	○	△					
10°C	-	○	○	○	10.6	無	小	小	黄化			
	-	△	△	×								
冬藍 (平成30年3月15日~4月11日)	10kgDB	0°C	-	○	-	○	5.2	無	無	無		
			-	○	△	△						
		5°C	-	○	-	○	11.3	無	無	無		
			-	△	△	×						
10°C	-	○	-	△	25	tr	小	小	黄化			
	-	×	×	×								
シルル (平成30年12月4日~12月29日)	10kgDB	0°C	-	○	○	△	8.4	tr	無	無		
			-	○	○	△						
		5°C	-	○	○	△	12.2	tr	小	中	黄化	
			-	○	○	×						
10°C	-	○	×	×	26.1	tr	小	中	黄化			
	-	×	×	—								
ツララ (平成31年1月9日~2月6日)	10kgDB	0°C	-	○	△	×	9	0.4	無	無		
			-	○	△	×						
		5°C	-	○	△	×	11.3	0.8	小	中	黄化	
			-	△	×	×						
10°C	-	△	×	×	44.6	1.9	小	中	黄化			
	-	×	—	—								
ゆうべに (平成30年1月19日~2月15日)	平パック	0°C	-	○	○	×	10.8	無	無	無		
			-	○	○	△						
		5°C	-	○	△	×	18.3	無	無	無		
			-	○	○	×						
10°C	-	×	×	×	45.8	無	無	無				
	-	×	×	×								
イチゴ ※10日間貯蔵	ひのしずく (平成30年2月8日~3月7日)	平パック	0°C	-	○	○	×	7.1	無	無	無	
				-	○	○	×					
			5°C	-	○	△	×	9.5	無	無	無	
				-	○	△	×					
10°C	-	×	×	×	19.8	無	無	無				
	-	×	×	×								
恋みのり (令和7年1月14日~1月28日)	8kg/箱	0°C	-	○	○	○	8.7	無	無	無		
			-	○	○	○						
		5°C	-	○	○	○	16.5	無	無	無		
			-	○	○	○						
10°C	-	○	×	×	33.5	無	無	無				
	-	○	×	×								
木曾月 (平成30年12月4日~12月29日)	8kg/箱	0°C	-	○	△	×	12.3	0.1	無	無		
			-	○	△	×						
		5°C	-	○	×	×	19.4	0.2	無	無		
			-	△	×	×						
10°C	-	×	×	×	39.7	0.5	—	—				
	-	×	×	—								
カリフラワー	輝月 (平成31年1月9日~2月6日)	8kg/箱	0°C	-	○	○	△	12.1	0.05	無	無	
				-	○	○	×					
			5°C	-	○	△	×	17.7	0.06	—	—	
				-	○	×	×					
10°C	-	△	×	×	53.8	0.06	—	—				
	-	×	—	—								

品目	品種 (調査期間)	試験時の 荷姿	貯蔵温度 (上段:10日間 下段:20日間)	貯蔵・棚もち後の品質 (上段:10日間、下段:20日間)			呼吸量 CO2 (mg/kg/hr)	エチレン発生量 ( $\mu$ L/kg/hr)	エチレン感受性			
				低温障害 (上段:10日間 下段:20日間)	棚もち(20°C)				1ppm	10ppm	品質低下 の症状	
					出庫直後	3日						5日
ショウガ	土佐1号(新) (平成30年10月31日～11月24日)	2kgDB	0°C	-	○	△	×	9.1	0.2	無	無	
			5°C	-	○	×	×	13.8	0.2	無	無	
			10°C	-	△	×	×	30.5	0.5	無	無	
	土佐1号(旧) (平成30年11月6日～12月3日)	2kgDB	0°C	-	○	○	○	6.2	0.1	無	無	
			5°C	-	○	○	○	6.8	0.1	無	無	
			10°C	-	△	△	×	10.3	0.3	無	無	
ヒゴムラサキ2号 (令和4年8月5日～8月30日)	7kgDB	0°C	ビッティング	△	×	×	4.5	tr	中	中	果肉褐変	
		5°C	ビッティング	○	×	×	13.4	0.1	中	中	果肉褐変	
		10°C	ビッティング	×	×	×	17.7	0.5	小	小	果肉褐変	
		13°C	-	○	△	△	11.3	無	/	/		
		13°C	-	△	△	△						
ナス	筑陽 (令和4年9月2日～9月27日)	4kgDB	0°C	ビッティング	×	×	×	6.4	無	-	-	
			5°C	ビッティング	×	×	×	20.4	0.1	-	-	
			10°C	ビッティング	×	×	×	30.4	1.9	中	大	果肉褐変
			13°C	-	○	○	△	21.7	無	/	/	
	PC筑陽 (令和5年1月17日～2月11日)	4kgDB	0°C	ビッティング	×	×	×	7.7	無	-	-	
			5°C	ビッティング	○	×	×	20.7	無	-	-	
			10°C	ビッティング	×	×	×	24.0	tr	小	中	果肉褐変
			13°C	-	○	○	○	18.1	無	/	/	
小玉スイカ	ひとりじめBonBonリッチ (令和5年6月20日～7月15日)	8kgDB (4玉入り)	0°C	-	○	○	○	1.2	無	小	小	果肉の うるみ
			5°C	ビッティング	○	×	×	3.0	無	小	小	果肉の うるみ
			10°C	-	○	○	○	4.0	無	中	大	果肉の うるみ

注1)貯蔵方法：0～10°Cで10日間または20日間貯蔵後、棚もち期間を想定し、20°Cで3日間および5日間貯蔵した（イチゴは、棚もち期間の温度を15°Cで設定）。

注2)低温障害：貯蔵および棚もち期間を通じた低温による品質低下（ビッティング、軟果等）の有無。「-」は低温障害無し。

注3)総合評価（棚もち後の品質）：○（販売可）、△（販売できないが食べられる）、×（食べられない）

注4)呼吸量、エチレン発生量：貯蔵期間中（20日間（イチゴは10日間））の平均値。エチレン発生量のtrは、定量加減値以下であるがピークを認めたもの。

注5)エチレン感受性：無（影響なし）、小（わずかに影響がある）、中（品質低下傾向あり）、大（明らかな品質低下あり）、甚（品質低下に著しい影響がある）。

「/」は未実施、「-」は判定不能。