

様式1)

平成26年度試験研究課題設定のための要試験研究問題提案・回答書

(整理番号) 095	提案機関名 かながわ西湘農業協同組合
要望問題名 湘南ゴールドの12月~3月の収穫時期の品質への影響と常温貯蔵法について(継続)	
要望問題の内容 【 背景、内容、対象地域及び規模(面積、数量等) 】 湘南ゴールドでは現在、3月以降の収穫で、貯蔵、出荷されている。成熟期に近づくほど果実の貯蔵性は低下する。とくに3月20日以降の貯蔵温度の上昇(庫内で15℃以上)によって、腐敗、す上がり、さび病果の発生は多くなる。常温での5月までの貯蔵を可能とし、しかも樹上での低温の被害を解決する方法の一つとしても、12月・1月・2月・3月の収穫時期による品質の違いと常温貯蔵法について検討していただきたい。	
解決希望年限	①1年以内 <input checked="" type="checkbox"/> ②2~3年以内 ③4~5年以内 ④5~10年以内
対応を希望する研究機関名	<input checked="" type="checkbox"/> ①農業技術センター ②畜産技術所 ③水産技術センター ④自然環境保全センター
備考	従来の常温貯蔵庫の利用のためにも根府川分室での実施が望まれる。

※ ここから下の欄は、回答者が記入してください。

回答機関名	農業技術センター	担当部所	足柄地区事務所 品質機能研究課
対応区分	①実施 <input checked="" type="checkbox"/> ②実施中 ③継続検討 ④実施済 ⑤調査指導対応 ⑥現地対応 ⑦実施不可		
試験研究課題名	(①、②、④の場合) 湘南ゴールドの栽培技術の確立 (湘南ゴールドの機能性成分及び品質保持)		
対応の内容等	<p>ご指摘頂いた要望課題については、上記課題の中で、収穫時期の違い及び貯蔵時の被覆資材の違いについて検討しているところです。</p> <p>なお、12月収穫については、湘南ゴールドの果実品質の重要なファクターである糖度が、これまでの当所の12月の調査データでは11%程度と低いことから、水分ストレス処理等による糖度改善が可能になった場合、実施していきたいと考えておりますので、当面は、1月収穫、2月収穫、及び3月収穫についての検討を行ってまいります。</p> <p>また、品質評価、長期貯蔵技術の開発は品質機能研究課で実施中で、収穫時期による品質変動について、検証します。試料の提供については協力をお願いします。</p> <p>また、常温貯蔵で5月までの貯蔵は厳しいと思われれます。この点については、根府川分室で対応します。</p>		
解決予定年限	①1年以内 <input checked="" type="checkbox"/> ②2~3年以内 ③4~5年以内 ④5~10年以内		
備考			