

## 主要切り花の鮮度保持技術

農業総合研究所

## 要 旨

府内の主要切り花品目で、トルコギキョウの乾式輸送用に開発した鮮度保持剤（上白糖5%＋クエン酸150 ppm）による鮮度保持技術を検討した。ユリ類では、オリエンタル系品種で花色の改善に効果がある。ハイブリッドスターチスでは、観賞日数が3～4日延長する。トルコギキョウでは、バケツ低温輸送を前提として、観賞日数が約4日延長し、花色の改善に効果がある。

## 成果の概要

- ① ユリのオリエンタル系品種では、上白糖5%＋クエン酸150ppmを前処理し、輸送後に後処理を行うと、対照に比べ花色が濃く、花色の改善に効果が認められる（表1）。
- ② ハイブリッドスターチスでは、乾式輸送、バケツ低温輸送ともに、上白糖5%＋クエン酸150ppmの前処理で観賞日数の延長に効果がある（表2）。
- ③ トルコギキョウでは、バケツ低温輸送を前提とした鮮度保持技術を検討した。採花直後から上白糖5%＋クエン酸150ppmを処理し、輸送後に後処理を行うと、対照と比べて、観賞日数の延長、花色の改善に効果がある（表3）。

表1 ユリ類の鮮度保持剤処理方法と採花後の品質

試験区	前処理剤 (常温・24時間処理)	後処理剤 (常温・24時間処理)	観賞日数 (日/花)	着色指数	
				採花後 6日	採花後 10日
I	有	有	1.3	4.7	3.0
II	有	無	1.3	4.0	3.3
III(対照)	無	無	1.4	3.5	1.8

※供試品種:ソルボンヌ(オリエンタル系)

※前処理剤:上白糖5%＋クエン酸150ppm、後処理剤:「美咲」50倍

※輸送シミュレーション:前処理剤処理と後処理剤処理の間、常温で乾式箱詰め24時間

※着色指数:5優れる～1劣る

表2 ハイブリッドスターチスの前処理方法、輸送方法の違いによる観賞日数

試験区	前処理方法 (常温・24時間)	乾式輸送	バケツ低温輸送
		(日)	(日)
I	上白糖5%＋クエン酸150ppm	7.1	7.5
II(対照)	水道水	3.1	4.2

※供試品種:ブルーファンタジア100

※乾式輸送:常温、乾式箱詰め24時間、バケツ低温輸送:10℃、水道水に24時間浸漬

表3 トルコギキョウの鮮度保持剤処理方法と採花後の品質

試験区	採花後3時間 <採花直後> (常温)	採花後3～6時間 <出荷直前> (常温)	採花後6～24時間 <輸送・市場> (15℃)	後処理剤 <小売店> (常温)	観賞日数 (日)	着色指数 採花後 5日
	前処理剤	前処理剤	前処理剤	有		4.8
I	前処理剤	前処理剤	前処理剤	有	8.8	4.8
II	前処理剤	前処理剤	前処理剤	無	7.0	4.4
III(対照)	水道水	クエン酸150ppm	クエン酸150ppm	無	4.6	2.4

※供試品種:ピーターブルーライン2

※前処理剤:上白糖5%＋クエン酸150ppm、後処理剤:「美咲」50倍・24時間処理

※着色指数:5優れる～1劣る、花の覆輪部分の着色程度で判断