

【全体概要】

全国的なシャインマスカットの出荷量急増に対処するために、百貨店や大手スーパー仕向けに品質保証を行った特選品の販売や長期貯蔵による年末商材としての販路拡大を図るため、光センサー選果機の実用性評価や新貯蔵技術の現地実証を行うとともに、産地と実需者のマッチングに取り組んだ。

新品種・新技術等の概要

「シャインマスカットの簡易な長期貯蔵技術」

シャインマスカットに給水ホルダーを装着して発泡スチロール容器に保存することで、性能の劣る既存冷蔵庫でも年末需要期まで貯蔵することが可能である。

「光センサー選果機」

果実を破壊することなく糖度などの品質評価を行うことで、品質の統一が図れる。試作機を使用して、現地での有用性について評価を行う。



簡易貯蔵状況

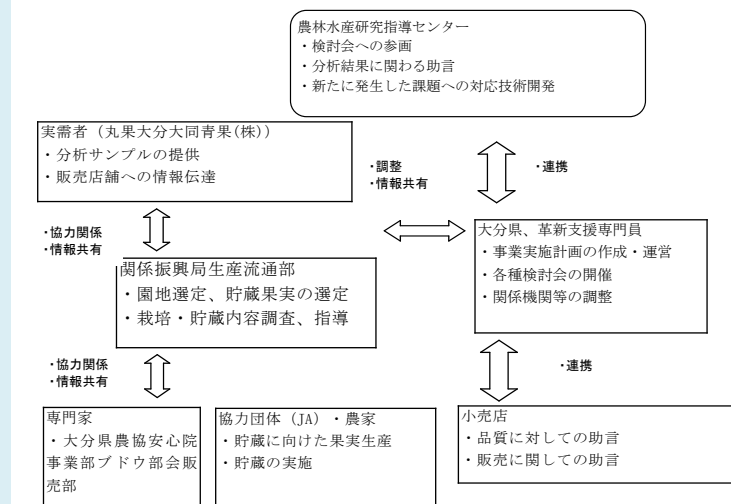


光センサー選果機試験

主な取組内容

- ①現地実証圃を設置して、技術の特性を把握
 - ・光センサー選果機を活用した品質保証と、簡易貯蔵技術の実証（県内2地域、2カ所）
 - ・産地での技術研修会を実施
- ②実需者との連携によるブランド化協議
 - ・実需者への産地情報の提供
 - ・小売店バイヤーを交えた商品化検討会と試験販売の実施
- ③先進地研修
貯蔵や新品種のブランド化の先進地（長野県）において研修を実施

コンソーシアム候補の体制図



実績と今後の展開

【実績】

- ・10月以降に約1t貯蔵。露地物よりも高単価で販売ができた。
- ・光センサー選果機の実用性が確認できた。
- ・導入コストが高いという課題が残った。

【今後の展開】

- ・ブドウの貯蔵量を増加させながら、実需者を交えてブランド化に向けた高品質果実の販売や年末贈答用商材開発の取り組みを進める。
- ・産地・JAの施設整備計画において、光センサー選果機の導入を検討する。